



Dauer: Mittel
Kategorie: Suppen
Saison: Ganzjährig
Für: 4 Personen
Verfasst von: Katharina Haring

Zutaten

2 EL	Butter
1	Zwiebel
2 EL	Mehl
750 ML	Wasser oder Suppe
250 ML	Weißwein
125 ML	Schlagobers
5 EL	Kren

Salz

Pfeffer
Brotchips (nach Belieben)
Speckwürfel (nach Belieben)

Zubereitung

- 1. Zwiebel fein schneiden und in Butter glasig dünsten.
- 2. Mehl dazugeben und nur leicht rösten.
- 3. Mit Wein ablöschen, mit Suppe aufgießen und ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen.
- 4. In der Zwischenzeit den Kren fein reiben und zur Suppe geben.
- 5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Schlagobers verfeinern.
- 6. Dann die Suppe mit dem Pürierstab fein aufmixen.
- 7. Die Suppe nach Belieben mit Brotchips und gebratenen Speckwürfeln servieren.

Meerrettichsuppe