

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