

#### Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

#### Schwierigkeit:

einfach

#### Zutaten für 4 Portionen:

|             |                   |
|-------------|-------------------|
| 0,4 Stk.    | kleine Zwiebeln   |
| 0,8 TL      | Öl                |
| 0,6 l       | Gemüsesuppe       |
| 240 g       | Rote Rüben        |
| 2,4 EL      | geriebener Kren   |
|             | Weinessig         |
|             | Salz              |
|             | Pfeffer, schwarz  |
|             | Kümmel            |
| 0,4 TL      | Rohrzucker        |
| 100 g       | QimiQ             |
| 0,8 Pkg.    | Frischkäse, natur |
| 2,4 EL      | Sauerrahm         |
| 2,4 Blätter | Gelatine          |

#### Mein persönlicher Tipp

Die Suppe kann mit einem Esslöffel Verjus verfeinert werden. Verjus ist ein heimisches Produkt und kann anstelle eines Zitronensafts verwendet werden.



**Erika Kerbl**

Seminarbäuerin aus dem Bezirk Kirchdorf

## Rote Rübensuppe mit Krennockerl



Foto: Ulrike Matscheko-Alt Müller - Nicht zur freien Verwendung

#### Zubereitung

##### Suppe

- Für die Suppe Zwiebel in Öl anschwitzen, mit der Hälfte der Gemüsesuppe aufgießen.
- Rote Rüben, Weinessig, Salz, Kümmel, Pfeffer und eine Messerspitze Kren dazugeben, weich dünsten und mixen.
- Mit Zucker abschmecken und mit der restlichen klaren Gemüsesuppe aufgießen.
- Zum Schluss die Suppe durch das Einrühren von kaltem QimiQ abrunden.

##### Krennockerl

- Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- Den Frischkäse mit dem fein geriebenen Kren vermischen und würzen, die Zitronenschale und den Saft dazugeben.
- Den Sauerrahm etwas erwärmen, die Gelatine gut ausdrücken und darin auflösen, ein Teil des Frischkäses unterheben und erst dann zur ganzen Masse geben.
- Ca. 1 Stunde kalt stellen und dann kleine Nockerl formen.

#### Quellen:



Romana Schneider & Martina Lettner:  
*Kursunterlage Genuss gelöffelt-  
köstliches aus der Suppenküche*

