Krenschaumsuppe mit Rote-Rüben-Chips

Kochdauer:
Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:
einfach

Zutaten für 4 Portionen:

120 g	fein gehackte Zwiebeln
20 g	Butter
20 g	Mehl
1 l	Gemüsesuppe
150 g	Frischkäse, natur
	Salz
	Pfeffer
	Zitronensaft
4 EL	geriebener Kren
	Dill
	Kresse
1 Stk.	Rote Rübe
	Kräutersalz

Mein persönlicher Tipp

Sehr gut passen auch in Butter geröstete Schwarzbrot- oder Weißbrotwürfel zu dieser Suppe. Anstelle von Mehl kann ein geriebener, mehliger Erdapfel zum Binden mit gekocht werden.

Monika Schachner
Seminarbäuerin aus St. Stefan ob Leoben

Quellen:

Foto: Barbara Majcan - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Chips

- Für die Chips die rote Rübe mit der Schneidmaschine in 1mm dicke Scheiben schneiden, diese einzeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Kräutersalz leicht bestreuen und bei 70° Grad im Backofen ca. 30 Minuten trocknen. Die Türe dabei leicht geöffnet lassen (einen Kochlöffelstiel einklemmen), damit die Feuchtigkeit entweichen kann.

Krenschaumsuppe

- Zwiebel schälen, fein schneiden und in der heißen Butter anschwitzen, Mehl zugeben und leicht bräunen, anschließend mit der klaren Gemüsesuppe aufgießen, Frischkäse dazugeben und in der Flüssigkeit auflösen.

Eine Initiative des AGRAR.PROJEKT.VEREIN
Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus
LE 14-20

Seminarbäuerinnen Steiermark:
Frisch aufgetischt

- Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen, zum Schluss den Kren zugeben, abschmecken und mit dem Pürierstab nochmal aufschäumen.
- Die Suppe mit fein gehackten Kräutern bestreuen und mit den Rote-Rüben-Chips servieren.

GUTES VOM BAUERNHOF
lk Bäuerinnen Österreich
Eine Initiative des AGRAR.PROJEKT.VEREIN
Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus
LE 14-20
Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.