



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	Friskäse, 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, mehligter Erdapfel zum Binden mit gekocht werden.:

Monika Schachner

Seminarbäuerin aus St. Stefan ob Leoben

Quellen:

- Seminarbäuerinnen Steiermark:
Frisch aufgetischt

Krenschaumsuppe mit Rote-Rüben-Chips

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, Friskäse dazugeben und in der Flüssigkeit auflösen.
- 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.

