Steierische Krensuppe mit Kartoffel-Rote-Bete-Nocken

Kategorie:	03) Vorspeisen warm/Suppen	Vorbereitungszeit:	0:45
Rezept Nr	710	Garzeiten:	0:20
Portionen:	4	Jahreszeit:	Herbst

Zutaten	Mengen		Bemerkungen	Links
Brühe	0,5	Liter	vom Schwein oder Kalb	
Schlagsahne	125	ml		
Zwiebeln	2	Stück	klein	
Knoblauchzehen	2	Stück		
Salz/Pfeffer				
Meerrettich	4	El	frisch gerieben	
Muskatnuß				
Öl	2	EL	Rapsöl, Olivenöl oder Butter	
Kartoffeln	400	Gramm	mehlig kochende	
Rote Bete	30	Gramm	Püree	Rote Bete im Salzmantel
Butter	30	Gramm	für die Nocken	
Mehl	100	Gramm	ca.	
Eigelb	1	Stück		

Zubereitung

Suppe:
1. Zwiebeln schälen und klein hacken. Im Öl auf kleiner Flamme anschwitzen, ohne dass sie braun werden. Dann die geschälten Knoblauchzehen zugeben.

2. Mit der Brühe aufgießen und 10 Minuten köcheln lassen, die Sahne zugeben und etwas einkochen. Die Knoblauchzehen entfernen, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und einigen Tropfen Essig würzen und mit dem Stabmixer durchmixen. Den Kren zugeben und kurz ziehen lassen, dann die Suppe durch ein Sieb geben.

3. Mit dem Mixer die Suppe noch einmal aufschäumen und mit gerösteten Brotwürfeln, etwas geriebenem Kren und gehackter Petersilie servieren.

4. Besonders gut schmeckt die Suppe, wenn man statt der Brotwürfel 3-4 Kartoffel-Rote-Bete-Nocken pro Teller zugibt. Sie ist dann auch sehr attraktiv:

Rote-Bete-Nocken
Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Das Wasser abgießen und gut ausdampfen lassen (evtl. bei 100° im Ofen für ca. 10 Minten). Dann durch die Kartoffelpresse drücken.

5. Die Rote Bete schälen und im Wasserdampf weich garen (oder im Salzmantel). Mit einem Handmixer pürieren. und zusammen mit den 30 g Butter und dem Eigelb mit dem Kartoffelteig vermischen, leicht salzen und etwas Muskatnuss darüber reiben. Dann soviel Mehl einarbeiten, das ein glatter, nicht zu feuchter Teig entsteht (wie für Gnocchi).

6. Ein Rolle von ca. 3 cm Durchmesser formen und 1 cm breite Nocken abstechen (pro Teller 3-4). In Salzwasser garen. Gut abtropfen lasen bevor man sie in die Suppe gibt.

Anrichten: Suppe in die Teller geben, die Nocken einlegen, etwas gehackte Petersilie oder Schnittlauch darüber streuen und etwas frischen Meeerrettich darüber reiben.

© ea für

arbovin geschmacksachen

Notizen

© ea für