



Cremige Meerrettichsuppe

*mit Sauerteigbrot-
Croûtons*



Cremige Meerrettichsuppe

Zutaten

für 4 Personen

Meerrettichsuppe

40 g	Butter
60 g	Zwiebel
50 ml	Weißwein
200 ml	Kalbsfond
2 EL	Speisestärke
2 EL	Wasser
1 EL	bayerischer Meerrettich (frisch gerieben)
2 EL	Schmand
½	Zitrone (Abrieb)

Sauerteigbrot-Croûtons

200 g	Sauerteigbrot (vom Vortag)
50 g	Butter
20 g	frischer Thymian
20 g	frischer Oregano
1 Prise	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Sauerteigbrot in Würfel schneiden und mit geschmolzener Butter in einer ofenfesten Form vermengen und im vorgeheizten Ofen bei 150°C backen. Wenn sie kross sind (nach ca. 10 min), mit den übrigen Zutaten für die Croûtons vermischen.

Zwiebeln fein würfeln. In einem Topf Zwiebel mit Butter glasig andünsten, mit Weißwein ablöschen. Wenn der Wein fast verdampft ist, den Kalbsfond zugeben, aufkochen lassen. Speisestärke mit Wasser anrühren und gemeinsam mit der Sahne zugeben. Unter Rühren aufkochen lassen. Für einige Minuten leicht köcheln lassen, dann mit Meerrettich, Schmand, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken. Sauerteigbrot-Croûtons zugeben und nochmals 4–5 min ziehen lassen.