



Creimige

Meerrettichsuppe

mit Sauerteigbrot-Croûtons



Meerrettichsuppe

Zutaten

Für 4 Personen

Viele der Produkte sind mit dem Siegel „Geprüfte Qualität Bayern“ im Einzelhandel erhältlich.

Meerrettichsuppe

40g	Butter
60g	Zwiebel, <i>fein gewürfelt</i>
50ml	Weißwein
200ml	Kalbsfond
2 EL	Speisestärke, angerührt mit 2 EL Wasser
1 EL	bayerischer Meerrettich, <i>frisch gerieben</i>
2 EL	Schmand
½	Bio-Zitrone, <i>Abrieb</i>

Sauerteigbrot-Croûtons

200g	Sauerteigbrot, <i>am besten vom Vortag in Würfel geschnitten</i>
50g	Butter, <i>geschmolzen</i>
20g	frischer Thymian
20g	frischer Oregano
1 Prise	Salz, Pfeffer

Zubereitung

Meerrettichsuppe mit Sauerteigbrot-Croûtons

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

In einem Topf Zwiebel mit Butter glasig andünsten, mit Weißwein ablöschen. Wenn der Wein fast verdampft ist, den Kalbsfond zugeben, aufkochen lassen. Dann die Sahne zugeben und die angerührte Stärke einrühren. 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 Minuten ziehen lassen.