



## Krensuppe

### Zutaten

1 mittelgroße Zwiebel,  
1 EL milder Apfelessig,  
½ TL Zitronensaft,  
3 mittelgroße, mehligte Erdäpfel  
1 L Gemüsesuppe,  
40g frisch geriebener Kren,  
2 – 3 EL Sauerrahm,  
Salz, Pfeffer, Muskat, 1 Lorbeerblatt, etwas Butter oder Öl

### Zubereitung

Den Zwiebel und die Erdäpfel schälen und kleinwürfelig schneiden. In einem Kochtopf etwas Butter oder Öl erhitzen und die Zwiebelstücke darin leicht anschwitzen, dann die Kartoffelstücke dazugeben und mit Essig ablöschen.

Dann mit Suppe aufgießen, würzen, das Lorbeerblatt hinzugeben und nun für 20 bis 25 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Erdäpfel weich sind.

In der Zwischenzeit die Krenwurzel gut schälen und fein reiben. Nach dem Reiben sofort ein wenig Zitronensaft über den Kren träufeln, damit der Kren nicht braun wird und die Suppe nicht bitter. Den Topf vom Herd nehmen, etwas auskühlen lassen und mit dem Sauerrahm pürieren. Lorbeerblatt vorher aus der Suppe nehmen.

Danach den Kren hinzugeben, noch einmal pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss noch einmal abschmecken. Wichtig ist dabei, dass der Kren nicht in die kochende Suppe gegeben wird, bei zu starker Hitze kann er bitter werden.