

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Krenschaumsuppe mit roten Rüben

Zutaten

(4 Personen)

Für die Krensuppe

- 1 L Wasser
- 150 g Dinkelmehl
- 250 ml Obers
- Salz
- Pfeffer
- frischer Kren
- 2 mittelgroße roten Rüben, gekocht
- 4 EL luftig geschlagenes Schlagobers

Zubereitung

Zuerst das Wasser mit Dinkelmehl und Obers aufkochen. Mit Salz und Pfeffer gut abschmecken.

Nun mit dem Stabmixer aufschäumen und geriebenen Kren zum Anrichten vorbereiten.

Die roten Rüben in einem Topf mit Wasser für etwa 1 Stunde weichkochen, anschließend schälen und in dünne Fäden schneiden.

Nun die roten Rüben mit dem Schlagobers durchmischen, die Suppe auf einem Teller mit roten Rüben und Kren anrichten und genießen.