

Prinz-Eugen-Straße 2
77654 Offenburg

Ernaehrungszentrum@ortenaukreis.de
www.EZ-Ortenau.de

Meerrettichcremesuppe

Zutaten:	Zubereitung:
1 kg Suppenfleisch vom Rind 1,5 l Wasser	In einen Dampfdrucktopf geben.
1 Bd. Suppengrün	Putzen, waschen, grob zerkleinern und zum Fleisch geben.
2 TL Salz 1 TL Weiße Pfefferkörner 2 Lorbeerblätter 1 TL Wacholderbeeren	In den Topf geben, den Deckel schließen und auf Garstufe 2 ca. 40 Minuten garen (Kochtopf 120 Minuten). Anschließend abdampfen, Fleisch aus dem Topf nehmen, Fleischbrühe durch einen Sieb gießen, 1,5 l abmessen.
1 Zwiebel	Schälen, fein würfeln.
75 g Butter 75 g Mehl	In einem Topf erhitzen, Zwiebeln andünsten. Darüber stäuben und unter Rühren hell anschwitzen.
1,5 l Rinderbrühe	Nach und nach angießen, aufkochen, ca. 5 Minuten köcheln lassen.
½ Stange Meerrettich (ersatzweise aus dem Glas)	Schälen und fein reiben, in die Suppe rühren, weitere 10 Minuten köcheln lassen. Die Suppe mit einem Pürierstab feincremig pürieren.
80 ml Sahne Salz, Pfeffer	Verfeinern, abschmecken.
Anrichten:	Rindfleisch in feine Würfelchen schneiden, als Einlage in die Suppentassen geben und mit der heißen Suppe auffüllen. Zur Garnitur frische Petersilie verwenden.
Tipp:	Wer keine Fleischbrühe selber herstellen möchte, kann stattdessen fertigen Rinderfond kaufen. Als Einlage eignet sich dann fein geschnittener Schwarzwälder Schinken.

