Dauer: Mittel Kategorie: Suppen Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

2 EL	Butter
1	Zwiebel
2 EL	Mehl
750 ML	Wasser oder Suppe
250 ML	Weißwein
125 ML	Schlagobers
5 EL	Kren
***************************************	Salz, Pfeffer
	Brotchips (nach Belieben)
	Speckwürfel (nach Belieben)

Zubereitung

- 1. Zwiebel fein schneiden und in Butter glasig dünsten.
- 2. Mehl dazugeben und nur leicht rösten.
- Mit Wein ablöschen und mit Suppe aufgießen und ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen.
- **4.** In der Zwischenzeit den Kren fein reiben und zur Suppe geben.
- 5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Schlagobers verfeinern.
- **6.** Dann die Suppe mit dem Pürierstab fein aufmixen.
- Die Suppe mit Brotchips und gebratenen Speckwürfeln servieren.
 (Nach Belieben)

