



Krenschammsuppe

Zutaten

E	etwas Öl
	4 große Kartoffeln
	Schuss Sahne
M	1 Stück Lauch
	200g Kren gerieben
W	Prise Salz
	Gemüsebrühe
H	Spritzer Zitronensaft
F	2 Lorbeerblätter

Zubereitung

Etwas Öl sanft erwärmen, Lauch klein schneiden und Kartoffeln schälen und schneiden. Beides in dem Öl kurz anbraten und mit Gemüsebrühe ablöschen, bis das Gemüse bedeckt ist, etwas Salz, Spritzer Zitronensaft und zwei Lorbeerblätter hinzugeben, aufkochen und zugedeckt auf niedriger Flamme ca. 35min köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Anschließend einen Schuss Sahne und den geriebenen Kren hineingeben und fein pürieren. Es kann so viel Kren hinzugegeben werden, wie man möchte, einfach verkosten. Wer die Suppe flüssiger mag, einfach mehr Gemüsebrühe oder Wasser hinzugeben.

