



# November 2017

## 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 <b>Garstufe 2 ca. 40 Minuten garen (Kochtopf 120 Minuten)</b> . 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, <b>ca. 5 Minuten köcheln lassen</b> .
½ Stange Meerrettich (ersatzweise aus dem Glas)	Schälen und fein reiben, in die Suppe rühren, weitere <b>10 Minuten köcheln lassen</b> , mit einem Pürierstab Suppe feincremig pürieren.
80 ml Sahne Salz, Pfeffer	Verfeinern, abschmecken.
<b>Anrichten:</b> Rindfleisch in feine Würfelchen schneiden, als Einlage in die Suppentassen geben und mit der heißen Suppe auffüllen. Zur Garnitur frische Petersilie verwenden.	
<b>Tipp:</b> Wer keine Fleischbrühe selber herstellen möchte kann stattdessen fertigen Rinderfond kaufen, als Einlage eignet sich dann fein geschnittener Schwarzwälder Schinken.	