

REZEPT

Original „Baiersdorfer“ Meerrettich-Süppchen

ZUTATEN

- 50 g Butter
- 2 Schalotten
- 30 g Mehl
- 0,5 l Gemüsebrühe
- 4–5 EL Schamel Meerrettich Scharfwürzig
- 0,1 l Sahne
- 1 Prise Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Butter mit den geschnittenen Schalotten anschwitzen und anschließend das Mehl einrühren. Mit Gemüsebrühe ablöschen und 20 Minuten leicht köcheln lassen. Danach den Meerrettich einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Schluss die Suppe pürieren. Geschlagene Sahne dazugeben und servieren.

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
