

Feine Herbstsuppe mit köstlichen Krennockerln



Zutaten

Für 4 bis 6 Personen

1 Zwiebel
3 dag Butter
1 EL glattes Mehl
50 dag Rote Rüben
2 EL Rheinriesling
1 l klare Gemüsesuppe
1 Becher Crème fraîche
Saft einer ½ Zitrone
Salz, Pfeffer
5 dag weiche Butter
1 Ei
8 dag Grieß
1 KL Oberskren
Salz

Zubereitung

Die roten Rüben schälen und in kleine gleichmäßige Würfel schneiden.

Die Zwiebel schälen und in Butter anlaufen lassen.

Mit Mehl stauben, kurz durchrösten und mit Rheinriesling und der klaren Gemüsesuppe ablöschen.

Rote Rübenwürfel und den Saft der halben Zitrone zugeben und so lange kochen lassen, bis die Roten Rübenwürfel gar sind.

Crème fraîche zur Suppe geben und anschließend alles fein pürieren.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Krennockerl die Butter mit Ei, Grieß, Salz und Oberskren verrühren.

Mit zwei nassen Teelöffeln Nockerl formen und in kochendes Salzwasser einlegen.

Drei Minuten kochen und 15 Minuten ziehen lassen, bis sie sich am Boden absetzen.

