

Rote Rübensuppe mit Krennockerln

2 dag Butter
1kl. Zwiebel
60 dag Rote Rüben
 $\frac{3}{4}$ l Suppe (Gemüsesuppe oder Rindsuppe)
Salz, Pfeffer
3 EL Obers

Zubereitung:

Zwiebel kleinwürfelig schneiden und in Butter anrösten.
Rote Rüben waschen und würfelig schneiden, zum Zwiebel geben und mit Suppe aufgießen.
10.min kochen lassen, mit dem Pürierstab mixen, würzen, mit Obers verfeinern.



Krennockerl

3 dag Butter
1 Ei
8 dag Mehl
1 EL geriebener Kren
Salz

Zubereitung:

Butter und Ei schaumig rühren, Mehl untermischen. Kren und Salz dazugeben.
Nockerln formen und im kochenden Wasser ca. 5 – 7 min. kochen lassen.