

Burgenländischer Semmelkren

Das originale burgenländische Rezept für Semmelkren - wird auf Hochzeiten meist zu Tafelspitz gereicht.



Zutaten für 4 Portionen

- 6 Stk altbackene Semmeln
- 3 EL Butter oder Schweineschmalz
- 1 Stk Knoblauchzehe
- 5 EL Kren, frisch gerissen
- 1 Prise Salz
- 1 l Rindsuppe (ev. etwas mehr)
- 1 EL Schnittlauch, geschnitten zum Bestreuen

Zubereitung

1. Die Semmeln vom Vortag in Scheiben schneiden und in Butter oder Schmalz langsam auf kleiner Flamme goldgelb anrösten, dabei mehrmals umrühren. Mit der heißen Suppe aufgießen und vom Herd nehmen.
2. Den frisch gerissenen Kren und die fein gehackte Knoblauchzehe vorsichtig unter den Semmelkren mischen und mit Salz abschmecken.
3. Die Semmeln dürfen auf keinen Fall püriert oder Schlagobers untergerührt werden (wie in den meisten Kochbüchern beschrieben).
4. Den Semmelkren nochmals kurz köcheln lassen und ab und zu vorsichtig umrühren. Eventuell noch etwas Suppe zugießen.
5. Vor dem Anrichten mit frischem Kren und Schnittlauch bestreuen.

Gutes Gelingen!