

4 Pax

Semmelkren

Zutaten

250 g	Boullion	Weiteres:	
2	Semmeln (vom Vortag)		Salz
100 g	Obers		Pfeffer
40 g	Kren		Muskatnuss

Arbeitsbeschreibung

1. Semmel in dünne Würfel / Scheiben schneiden.
2. Bouillon aufkochen.
3. Semmelwürfel dazu geben und 2 Minuten köcheln lassen.
4. Obers dazugeben und Gewürze dazugeben.
5. mit dem Schneebesen durchrühren und geriebenen Kren dazugeben.

Hinweis

- Semmelkren wird als Beilage zu gekochten Tafelspitz, Beinflisch, Schulterscherzel oder gekochter Zunge serviert.