



Randensuppe mit Crème fraîche

Zutaten für 4 Personen	1	Brot vom Beck
	700 g	Randen, roh
	20 g	Butter
	1	Zwiebel, klein, fein gehackt
	6 dl	Gemüsebouillon
	10 g	Maïsstärke
		Meerrettich, Salz und Pfeffer
	60 g	Crème fraîche
		Schnittlauch, geschnitten

Zubereitung

Die Randen schälen, in regelmässige Stücke schneiden und etwa 30 Minuten dämpfen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel begeben und andünsten. Anschliessend die gargekochten Randen begeben. Mit der Gemüsebouillon auffüllen und 5–10 Minuten zugedeckt bei kleiner Hitze köcheln lassen. Die Suppe mit einem Stabmixer pürieren. Die Maïsstärke mit 2 EL kaltem Wasser verrühren und mit dem Schwingbesen in die Suppe einrühren. Etwas Meerrettich, fein geraspelt, begeben und die Suppe, falls notwendig, mit Salz und Pfeffer abschmecken. In tiefe Teller einfüllen, mit Crème fraîche und Schnittlauch garnieren. Zusammen mit einem knusprigen Brot vom Beck servieren.

Tipp: Als Variante kann der Suppe noch eine mit der Röstiraffel geraffelte und gekochte Rande beigegeben werden. Dies verleiht der Suppe eine spezielle Note.



Tradition geniessen

Backstube/Verkauf: Hinterbergstr. 15, 6330 Cham, Tel. 041 743 24 00, Fax 041 743 24 01, info@beck-nussbaumer.ch, www.beck-nussbaumer.ch