

Kalte oder warme Randensuppe mit Meerrettichschaum

Für 6-8 Personen

2EL Öl	in Pfanne erhitzen
1 kleine Zwiebel	hacken, zugeben, mitdämpfen
2-3 gekochte Randen oder eingemachte Randen	schälen und in kleine Würfel schneiden, zugeben und kurz dämpfen
2dl saurer Most oder 1dl Süssmost und 1dl Weisswein	ablöschen und aufkochen
2-4dl Wasser	zugeben, mitkochen, bis Zwiebeln und Randen ganz weich sind
½ KL Salz	
1KL Bouillon	
Pfeffer	würzen, Suppe gut pürieren
½ -1dl Rahm	nach Belieben darunter rühren
Meerrettichschaum:	
80g zimmerwarmer Quimiq	in eine Schüssel geben, mit dem Schwingbesen rühren, bis es keine Klumpen mehr hat
1EL geriebener, frischer Meerrettich oder 1EL aus dem Glas	zum Quimiq geben
1KL Zitronensaft oder Essig	
Salz, viel Pfeffer	zugeben, mischen
1dl Rahm	schlagen, vorsichtig darunterziehen Masse evtl. in einen Spritzsack füllen
Anrichten:	
Randensuppe	in 6-8 Gläser verteilen
Meerrettichschaum	auf der Randensuppe verteilen
½ Bund Schnittlauch oder Schnittlauchblüten	fein schneiden, Suppe dekorieren

Tipp: Die Suppe kann auch kalt serviert werden. Dafür die Suppe mindestens 4 Stunden kühlstellen. Mit Toastbrot servieren.

Suppe in vorgewärmten Schalen anrichten. Mit wenig geschlagenem Rahm garnieren.