



Geselchtes mit frisch gerissenem Kren

Zutaten:

Für 4 Personen:

Menge	Zutaten
1 kg	Teilsames vom Schinken, Schulter oder Schopfbraten (etwas mit Fett durchzogen) oder Selchroller
1 Bund	Suppengrün
1	Krenwurzel
	Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter

Zubereitung:

1. Lassen Sie das Selchfleisch in 2,5 Liter Wasser mit Suppengrün, Lorbeerblättern, Pfeffer und Salz ca. eine Stunde wallend köcheln, dann Herdplatte ausschalten und ca. 20 Minuten ziehen lassen.
2. Seien Sie die Suppe ab und schneiden das Fleisch dünn auf. Herrlich schmeckt dazu frisch gerissener Kren.

3. Sie können eine gewünschte Suppeneinlage in der restlichen Suppe einkochen oder das Fleisch auch klein geschnitten in der Suppe servieren.