

Rezept

# Warmer Semmelkren

Ein Rezept von Warmer Semmelkren, am 20.03.2023

## Zutaten

2	altbackene Brötchen	375 ml	Rinderbrühe
	10-15 g frischer Meerrettich	3 EL	Sahne
	Salz		Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

## Zubereitung

1. Die Brötchen klein schneiden und mit der Brühe bei geringer Hitze in ca. 10 Min. zu einem sämigen Brei verkochen.

---

2. Meerrettich schälen und reiben. Die Brötchenmasse mit Meerrettich, Sahne, sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Warm zum Rindfleisch servieren.