



# Meerrettich

## Anbau und Ernte

- Die Wurzel der Meerrettichpflanze wird als Gemüse bzw. Gewürz verwendet. Sie ist etwa 30 Zentimeter lang und hat ein schneeweißes, weiches Fleisch. Im rohen Zustand ist die Wurzel geruchslos – wird sie jedoch geschnitten oder gerieben, verströmt sie einen stechenden und zu Tränen reizenden Geruch.

## Wo & wie viel

- Meerrettich, Kren, wird in Bayern nach jahrhundertelanger Tradition und guter fachlicher Praxis angebaut. Seit Mitte des 15. Jahrhunderts ist das bayerische Kren-Anbaugebiet das traditionsreichste der Welt. Der Anbau ist mühevoll und erfordert viel Handarbeit.

## Gut zu wissen

- Frisch geriebener Meerrettich treibt schon mal Tränen in die Augen. Umso schmackhafter ist sanfter Sahne-Meerrettich auf Fisch oder Brot.
- Reich an Vitaminen und ätherischen Ölen wirkt Meerrettich außerdem gegen Harnwegsinfektionen und Bronchialbeschwerden sowie gegen Entzündungen oder Muskelbeschwerden.

Wir Landfrauen!  
engagiert · modern · aktiv



**Bayerischer  
Bauernverband**



## Meerrettich- Schaumsüppchen mit Bröckela

ZUTATEN	50 g	Butter
	2	Zwiebeln, gewürfelt
	3	Äpfel, gewürfelt
	50 g	Meerrettich, frisch / aus dem Glas
	150 ml	Weißwein
	750 g	Brühe
	500 ml	Schlagsahne
	1	Lorbeerblatt
	6 EL	Meerrettich aus dem Glas
		Saft einer frischen Zitrone
		Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Zucker
	2 EL	Sauerrahm geröstete Bröckela (geröstete Brotwürfel)

- Zwiebel und Äpfel in Würfel schneiden und alles in Butter glasig anschwitzen. Den frischen Meerrettich zerkleinern und dazugeben.
- Mit dem Weißwein ablöschen und die Brühe, den Meerrettich aus dem Glas sowie den Zitronensaft unterrühren und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Zucker abschmecken.
- Heiße Suppe nun unter Zugabe des Sauerrahms gut pürieren und servieren.
- Die gerösteten Bröckela darüber streuen.