



KREN Kren.Koch.Kunst

Finde die markierten Wörter aus dem Text im Suchgitter! Sie sind senkrecht und waagrecht (auch gegen die Schreibrichtung) versteckt!

Kren passt zu einer Jause, zu Würstel oder Fleisch. Meist wird er in geriebener Form zu Fleischgerichten gegessen, aus dem Glas oder frisch gerieben. Klassiker sind der **Apfelkren** und **Semmelkren**. Der steirische Koch Johann Reisinger weist darauf hin, dass auch die grünen Triebe, die bei der Ernte im Frühjahr noch auf der Pflanze sind, gut schmecken. Er macht einen Teig aus Erdäpfeln und **Krentrieben**. Diese formt Reisinger zu Bällchen und brät sie in hochwertigem Öl kurz an. Mit einem Gaskocher kann man dieses einfache Gericht auch unterwegs zubereiten, zum Beispiel direkt am **Krenfeld**. Die Krentriebe serviert der **Spitzenkoch** auch zu Fisch oder als **Gemüsesnack**. Im Lebensmittelhandel ist nur die **Hauptwurzel** ohne grüne Triebe und Seitenwurzeln erhältlich. Aus den kleineren **Seitenwurzeln** macht Johann Reisinger Kren-Tee. Er schneidet die Wurzeln in Scheiben und lässt sie in heißem Wasser ziehen. Reisinger hat noch viele weitere überraschende **Gerichte** mit Kren auf Lager, etwa ein **Sorbet** aus Kren und Apfel.

K	M	A	W	Y	O	F	K	O	S	N	X	N
G	U	T	P	C	H	Y	R	H	P	J	Y	M
Z	D	D	Q	U	A	O	E	R	I	N	G	F
N	L	E	Z	R	U	W	N	E	T	I	E	S
E	I	U	G	D	P	S	T	H	Z	R	R	Q
R	J	B	D	L	T	O	R	T	E	H	I	K
K	L	C	Q	E	W	R	I	R	N	P	C	L
L	L	V	W	F	U	B	E	G	K	R	H	I
E	M	K	S	N	R	E	B	B	O	T	T	W
F	L	V	V	E	Z	T	E	G	C	F	E	M
P	M	C	T	R	E	R	N	U	H	T	I	S
A	N	E	R	K	L	E	M	M	E	S	P	D
V	M	G	E	M	Ü	S	E	S	N	A	C	K

