

## Semmelkren-Kruste (zumKochen-Art)

2 altbackene Semmeln  
100-250 ml [OSCAR-Kalbsfond](#)  
1 kleine Zwiebel  
Butter  
2 Eidotter  
1 EL [grober Dijon-Senf](#)  
Salz, Pfeffer  
2 EL [fein geriebener Kren](#)

Semmel in Würfel schneiden und mit Fond befeuchten.  
*Die Menge des erforderlichen Fonds hängt von den Semmeln ab. Je trockener sie sind, desto mehr Flüssigkeit wird gebraucht.*

*Die Semmeln sollen am Ende eine Konsistenz haben, die noch nicht breiig ist.*

Zwiebel in feine Würfel schneiden und in einer [Sauteuse](#) mit Butter anschwitzen salzen, pfeffern

Eidotter dazu geben und mit Senf abschmecken.

Den fein geriebenen Kren unterheben.

Auf das zu überbackende Fleisch  
(z.B. Scheiben vom gekochten Tafelspitz/ Schulterscherz od. dergl. oder rosa gebratene Beiriedscheiben  
bzw.

Gemüse (z. B. Scheiben von gekochter roter Rübe)  
streichen und bei starker Oberhitze überbacken.

**Tipp:** Nicht zu braun werden lassen, sonst wird der Kren bitter.