

angelehnt an essen-und-trinken.de

Rote Bete Suppe

5 Portionen

Zutaten

1 kg rote Bete, 150 g Zwiebeln, 20 g Ingwer, 600 ml Gemüsebrühe, 40 g Butter, 2 saure Äpfel, 4 Esslöffel Zitronensaft, 5 Esslöffel Sahnemeerrettich, 2 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Pfeffer

Zubereitung

1. Zwiebeln würfeln, Ingwer fein hacken
2. rote Bete großzügig schälen und in kleine Würfel schneiden
3. Zwiebeln und rote Bete im Topf in der Butter anschwitzen
4. Gemüsebrühe angießen und Ingwer zugeben
5. alles zusammen 20 Minuten köcheln lassen
6. Äpfel schälen und grob würfeln
7. Äpfel, Zitronensaft, Sahnemeerrettich, Salz und Pfeffer zugeben und alles zusammen gründlich mit einem Mixer pürieren
8. war der Mixer nicht gründlich genug, muß die Suppe durch ein Sieb gestrichen werden.

Zeitbedarf

40 Minuten

dazu paßt

Baguette

