

Rote Bete-Suppe

mit Sauerrahm

Bio Kochbox KW 02



Rote Bete-Suppe

mit Sauerrahm



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

- 300 g Rote Bete
- 1 rote Zwiebel
- 1 Apfel
- 600 ml Gemüsefond
- 1 EL Saure Sahne
- 1 EL Schmand
- 2 EL Dill

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 1 EL Olivenöl
- ½ TL Piment
- 1-2 TL Apfelessig

Zubereitung:

Rote Bete schälen und klein würfeln. Zwiebeln pellen und fein hacken. Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und würfeln. Öl in einem Topf erhitzen. Rote Bete darin 2-3 Minuten anbraten. Zwiebeln zugeben und glasig dünsten.

Apfelwürfel und Piment hinzufügen, kurz mitdünsten. Die Brühe angießen und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Saure Sahne und Schmand verrühren und leicht salzen und pfeffern. Die Suppe im Mixer oder mit dem Pürierstab fein pürieren.

Mit Essig abschmecken. Auf Portionsschalen verteilen, jeweils einen Klecks des Rahms darauf geben und mit einer Gabel leicht marmorieren. Mit Dill bestreuen und servieren.



Unsere Weinempfehlung
GRAUBURGUNDER
WEISSWEIN