

Rote-Bete-Suppe mit Meerrettichschaum

Zutaten für 4 Personen:

4 Rote Bete

2 mittelgroße Kartoffeln

1 große Zwiebel

2 Möhren

1 EL Butter

1 l Gemüsebrühe

Salz

Pfeffer

Meerrettichschaum:

2 EL Crème fraîche

3 EL Saure Sahne

1 EL Tafelmeerrettich

Zubereitung:

Das Gemüse schälen und grob würfeln.

In einem Topf die Butter zerlassen und darin die Gemüswürfel ca. 5 Minuten anschwitzen. Anschließend mit Gemüsebrühe aufgießen und 20-25 Minuten mit geschlossenem Deckel köcheln lassen.

Mit dem Pürierstab fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Schaum die Zutaten verrühren und als Klecks in der Suppe servieren.

Tipps:

- Als Einlage passt auch ein Stück geräucherter Forelle.
- Es kann auch gegarte Rote Bete verwendet werden. Dadurch reduziert sich die Kochzeit um 5 Minuten und diese wird erst 5 Minuten vor dem Pürieren zur Suppe gegeben.
- Rote Bete färbt stark, daher beim Zubereiten am besten Einmalhandschuhe tragen.