

Feine Rote-Bete-Suppe

Zutaten für 4 Personen

- 4 Rote Beten (ca. 600 g)
- 2 mittelgroße Möhren
- 2 mittelgroße Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 2 EL Butter
- 3 TL Gemüsebrühe (instant)
- 1 1 Stück(e) (ca. 20 g) frischer Meerrettich (ersatzweise 1–2 TL aus dem Glas)
- 1 TL Zitronensaft
- 100 g Crème fraîche
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Von der Roten Bete erst die Blätter, dann das Wurzelende abschneiden, großzügig schälen, in Scheiben und dann in Würfel schneiden. Möhren und Kartoffeln schälen, waschen und ebenso grob würfeln. Zwiebel schälen und fein würfeln.

Butter in einem großen Topf erhitzen. Rote Beten, Kartoffeln, Möhren und Zwiebel hineingeben und unter Rühren 2–3 Minuten andünsten.

1 l Wasser zum Gemüse gießen und aufkochen. Brühe einrühren. Zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln, bis das gesamte Gemüse weich ist.

Inzwischen Meerrettich schälen und auf einer Küchenreibe fein reiben. Sofort mit Zitronensaft mischen, sonst verfärbt er sich braun. Crème fraîche unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gemüse in der Brühe mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In Suppentassen anrichten, jeweils ca. 1 TL Meerrettich-Crème-fraîche spiralförmig einrühren. Dazu: Bauernbrot.

Von: <https://www.lecker.de/feine-rote-bete-suppe-15388.html>