

Vorspeisen

Rote Bete Süppchen

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 EL Butter
- 2 Zwiebeln
- 1 St. Ingwer, Daumengroß
- 1 Apfel, Boskop oder andere säuerliche Sorte
- 100 ml Weißwein
- 1 l Gemüsebrühe
- 500 g rote Bete
- 125 g Kartoffeln, mehlig kochend
- Salz, Pfeffer
- Balsamico
- 100 ml Sahne

Zubereitung:

- Zwiebeln, Ingwer und den Apfel würfeln.
- Die Zwiebeln in der Butter anschwitzen, Ingwer und den Apfel zugeben und kurz mit anschwitzen und anschliessend mit dem Wein ablöschen.
- Brühe zugießen und zum Kochen bringen.
- In der Zwischenzeit Kartoffeln schälen und würfeln, ebenso die rote Bete würfeln. Beides zur Brühe geben und 20 - 25 Min. köcheln lassen.
- Sahne steif schlagen. Suppe pürieren, Balsamico zugeben und die Sahne unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.

Sonstiges:

Rezept ist noch im Versuchsstadium. Rote Bete könnte z.B. noch etwas "fruchtiger" vom Geschmack sein.

Eindeutige ID: #1101

Verfasser: Markus

Letzte Änderung: 24-08-2025 11:19