

Bio Rote-Bete-Suppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Rote Bete, 1 Zwiebel, 15 gr Butter, 750 ml Gemüsebrühe, 1 Becher Saure Sahne, 2 Esslöffel Zitrone, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Die Rote Bete in Salzwasser je nach Größe 30 - 40 Minuten garen. Anschließend zum Abkühlen in kaltes Wasser legen.

Die Zubereitung:

Die Zwiebeln würfeln. Die Rote Bete pellen und ebenfalls grob würfeln.

Die Zwiebel und die Rote Bete in der Butter andünsten. Mit Brühe auffüllen und 10 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Dann die Suppe pürieren, die Sahne unterrühren und mit Salz und Pfeffer und der Zitrone abschmecken. Wichtig: die Suppe darf nun nicht mehr kochen (sonst flockt die saure Sahne).

Ich nehme alle Zutaten in Bio-Qualität, weil wir es gesünder und leckerer empfinden, aber selbstverständlich funktioniert das Rezept auch mit nicht-bio Lebensmitteln ;-).

Guten Appetit!