

# Radieschensuppe

Ein ungewöhnliches Rezept mit fein-scharfem Aroma: Die Radieschensuppe hat eine tolle Farbe und ist schnell gekocht.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

420 g	<a href="#">Radieschen</a>
2 EL	Zitronensaft
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
2 EL	<a href="#">Butter</a>
3 EL	Weißweinessig
760 ml	Kalbsfond
250 g	<a href="#">Schlagobers</a>
5 EL	Rübensaft (roten)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

## Zum Servieren

2 EL	Schnittlauch
------	--------------

## Zubereitung

1. Die **Radieschensuppe** sieht nicht nur toll aus, sie schmeckt auch noch sehr gut. Hierfür zuerst die Radieschen gut waschen, halbieren und mit Zitronensaft beträufeln, damit sie die Farbe nicht verlieren.
2. Jetzt die abgepellte Zwiebel in feine Stückchen hacken und in einem großen Topf mit Butter andünsten, bis sie eine glasige Farbe haben, dann mit Essig ablöschen.
3. Anschließend Obers, Rote Rübensaft und Kalbsfond zu der Mischung hinzugeben, kurz

aufkochen lassen und dann für ca. 10-15 Minuten bei geringer Hitze garen lassen.

4. Wenn die Radieschen weich sind, die Mischung sofort mithilfe eines Pürierstabes pürieren (nur so bleibt die Farbe bestehen). Nun mit Pfeffer und Salz würzen und mit Schnittlauchröllchen als Garnierung sofort servieren.

## **Tipp**

Die Radieschensuppe noch zusätzlich mit geriebenen Kren servieren.