Rote Rübensuppe mit Kokos

Mit dem Rezept für rote Rübensuppe mit Kokos erfährt das Traditionsgericht einen exotischen Hauch, der die Sinne zum Tanzen bringt. Einfach ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
900 g	Rote Rüben
1 Stk.	Ingwer (daumengroß)
900 ml	Gemüsebrühe
400 ml	Kokosmilch
1 Stk.	Limette
1 EL	Öl
1 Prise	Kreuzkümmel (gemahlen)
1 Prise	Lemongras (gemahlen)
1 Prise	Chilipulver
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für die **rote Rübensuppe mit Kokos** zuerst die Zwiebel und die roten Rüben schälen, beides in Würfel schneiden. Dann den Ingwer schälen und ebenfalls klein würfeln. Danach Öl in einen Topf geben und erhitzen. Rüben und Zwiebeln in den Topf geben und kurz anschwitzen. Ingwer dazu und alles mit der Gemüsebrühe aufgießen. Den Kreuzkümmel und das Lemongras einrühren und die Suppe, bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Rüben schön weich sind. Das wird nach etwa zwanzig Minuten soweit sein. Währenddessen den Saft aus der Limette auspressen.

2. Den Limettensaft und die Kokosmilch dann zu der Suppe geben und alles mit einem Stabmixer gut durchpürieren, bis die Suppe schön cremig wird. Die Suppe zuletzt noch mit

Salz, Pfeffer und Chili abschmecken und gleich heiß servieren.

Tipp

Rote Rübensuppe mit Kokos lässt sich als Vorspeise, wie auch als Hauptgericht servieren. Für die Deko kann auch etwas Kokosmilch zurückgehalten werden. Die Suppe dann auf Tellern verteilen und jeweils einen Klecks Kokosmilch in die Suppe geben.