Kalte Rote Rüben Suppe

Die kalte Rote Rüben Suppe mit hartgekochtem Ei ist ein delikates Suppen-Rezept zum Beispiel für warme Sommertage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

750 g	Rote Rüben
750 ml	Gemüsebrühe
0.5 Stk.	Zitronen
	Salz und Pfeffer
2 Stk.	Eier
200 ml	Buttermilch
100 ml	Sauerrahm
1 Handvoll	frische Kräuter (z.b.Dill, Petersilie, Schnittlauch)

Zubereitung

1. Zuerst die **Rote Rüben** dünn schälen und in Würfel schneiden. Koche die gewürfelten Roten Rüben in heißer Gemüsebrühe bei kleiner Hitze etwa 30 Minuten lang, bis sie weich sind. Verwende einen Pürierstab, um die gekochten Roten Rüben in der Brühe zu pürieren, bis eine gleichmäßige Konsistenz erreicht ist. Presse den Saft der Zitrone aus und gib ihn in die Suppe, um sie mit einer erfrischenden Zitrusnote zu versehen. Schmecke die Suppe mit Salz und Pfeffer nach deinem Geschmack ab.

2. Lasse die Suppe abkühlen und stelle sie für mindestens 20 Minuten in den Kühlschrank, damit sie schön kalt wird und die Aromen sich verbinden können.

3. In der Zwischenzeit kannst du die Eier an piksen und in kochendes Wasser legen. Koche sie etwa 8-9 Minuten lang, gieße sie ab, schrecke sie mit kaltem Wasser ab, schäle und halbiere sie.

4. Wenn die Suppe ausreichend gekühlt ist, gibst du Buttermilch und den Sauerrahm hinzu. Rühre alles gut um, bis es gleichmäßig vermischt ist. Du kannst die Konsistenz nach deinem Geschmack anpassen, indem du mehr oder weniger Buttermilch und Sauermilch hinzugibst.

5. Wasche die frischen Kräuter gründlich, tupfe sie trocken und zerschneide sie. Verteile die **kalte Rote Rüben Suppe** auf vier Teller, lege die Eier hinein und garniere sie großzügig mit den frischen Kräutern.

Tipp