

Rote Bete Suppe

Die Rote Bete Suppe oder in Österreich Rote Rüben Suppe ist eine feine Gemüsesuppe. Das Rezept gelingt mit wenigen Zutaten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

600 g	Rote Bete (Rote Rüben)
750 ml	Gemüsebrühe
0.5 Stk.	Zitronen
125 ml	Schlagobers (Schlagsahne)
2 EL	Kren (aus dem Glas)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Rote Bete Suppe** die Knollen schälen und in kleine Würfel schneiden. Für die Garnitur zirka 100 g in dünne Stifte schneiden. Die Gemüsebrühe in einem Kochtopf erhitzen, die Rote Bete hinzugeben und bei niedriger Temperatur zirka 30 Minuten weich garen lassen.
2. Die Stifte entnehmen und beiseite stellen. Den Rest mit einem Mixstab fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und frisch gepressten Zitronensaft abschmecken.
3. Jetzt das Schlagobers steif schlagen und mit dem Kren in die Suppe rühren. Die Rote Bete Suppe in Teller anrichten und mit den Rote Bete Stifte garnieren.

Tipp

Die Rote Bete Suppe noch zusätzlich mit einem Zweig Petersilie dekorieren. Zum Schälen der Knollen am besten Handschuhe verwenden.