Rote Rübensuppe

Das Rezept für die gesunde Rote Rübensuppe ist einfach zuzubereiten und besteht aus günstigen Zutaten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

250 g	Rote Rüben (gekocht)
1 l	Rindsuppe
80 ml	Schlagobers
1 Spritzer	Essig
1 Prise	Kümmel
1 Prise	Salz
3 EL	Schlagobers
1 Prise	Kren

Zubereitung

1. Für das **Rote Rübensuppe** Rezept zuerst die Rüben in kleine Stücke schneiden und mit etwas Obers und der Suppe in einem Topf aufkochen lassen.

2. Anschließend die Mischung mit Salz, Kümmel und Essig würzen, mithilfe eines Stabmixers pürieren und in vorgewärmte Teller geben und servieren.

3. Abschließend geschlagenes Schlagobers mit dem geriebenen Kren vermischen und mit einem Löffel Nockerln formen und in die Suppe geben.

Tipp

Die Rote Rübensuppe ist sehr vitaminreich und bringt den Organismus richtig in Schwung.