

2) Rote Bete Rahmsuppe

Hessen

Wir haben die Geschichte der Samstagssuppe in der Familie und sind beide mit der Arbeit im Garten aufgewachsen

Die Rote Bete Suppe gehörte nicht zu den Samstagssuppen. Aber wir sind begeisterte Köchinnen, kennen uns schon lange und schätzen es aus einfachen Zutaten, die gut schmecken, schmackhafte Gerichte zu kochen. Bei den Überlegungen zum diesjährigen Suppenfest waren wir uns schnell einig. Diese Suppe wird mit wenigen regionalen und einfachen Zutaten zu einem Genuss. Es war für uns wieder einmal ein Anlass gemeinsam zu kochen, wir hatten viel Freude und Spaß dabei.

Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 1 El Öl
- 500 g Rote Bete, gegart
- 600 ml Hühnerbrühe
- 2 El Rotweinessig
- 100 g Crème fraîche oder Schmand
- Salz und Pfeffer
- Schnittlauch

Zubereitung:

- Zwiebel würfeln und in Öl glasig anbraten
- Rote Bete würfeln und zu den Zwiebeln geben
- Heiße Hühnerbrühe zugeben
- Zugedeckt aufkochen und bei mittlerer Hitze 10 min kochen lassen
- Rotweinessig hinzugeben
- Fein pürieren mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Crème fraîche oder Schmand glatt rühren und dazu servieren bzw. unter die Suppe rühren.
- Mit Schnittlauch dekorieren

Susanne Hofmann und Sylvia Meyer / Ebsdorfergrund