

Rote-Bete-Cremesuppe mit Dill

Suppen » Creme-Suppen

Zutaten (6 Personen)

- » 750g Rote Bete
- » Salz & Pfeffer
- » 2 Zwiebel(n)
- » 1 EL Butter/Margarine
- » 1 Lorbeerblatt/ -blätter
- » 600ml Instant-Fleisch-Brühe
- » 2 EL Zitronensaft
- » 100g Crème fraîche
- » 1 Zweig Dill

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Rote Bete abbrausen, putzen. In siedendem Salzwasser ca. 30min garen. Herausnehmen und unter kaltem Wasser gut abschrecken. Die Schale der Knollen abziehen. Die Rote Bete anschließend in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln abziehen und ebenfalls fein würfeln.

2. Die Butter in einen großen Topf geben und erhitzen. Zuerst die Zwiebeln darin glasig braten. Dann die Rote Bete zufügen und andünsten. Das Lorbeerblatt dazugeben. Dann die Fleischbrühe angießen und mit Salz sowie Pfeffer würzig abschmecken. Die Suppe zugedeckt etwa 20min bei geringer Hitze köcheln lassen.

3. Das Lorbeerblatt entfernen. Den Zitronensaft in die Suppe rühren, alles mit einem elektrischen Schneidstab pürieren.

4. Crème fraîche in die Suppe geben und unterrühren. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Dill abbrausen, trockenschütteln und die Fähnchen abzupfen.

5. Die Suppe auf vier Tellern verteilen. Nach Wunsch je etwas Crème fraîche auf die Rote-Bete-Suppe geben und mit einem Stäbchen Muster ziehen. Mit den Dillspitzen garnieren.

Nährwerte: 150kcal/E6g/F12g/KH4g pro Portion

angelegt am: 06.11.2003

Rezept-Nr: 683

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke