

Rote Rüben Cremesuppe

Rote Rüben Cremesuppe



(4 Portionen)

Die klare Gemüsesuppe ist nur zum Aufgießen von Nöten. Hier auch das Rezept für vier Portionen, der Rest lässt sich einfrieren.

Rote Rüben Cremesuppe

Gemüsefond

Zutaten für vier Portionen: (à ½ l für Cremesuppe zum Aufgießen)

- 50 g Karotten
- 150 g Stangensellerie
- 150 g Sellerieknolle
- Ein Stück Zwiebel
- 100 g Lauch
- 2 l Wasser
- Etwas Petersilie

- Etwas Kerbel
- 2 Stück Knoblauchzehe
- 10 Stück Pfefferkörner weiß

- Etwas Salz

einmal vier Portionen



Verwendete Geräte:

- Herd
- Sieb

Vorbereitungen:

- + Die Zutaten abwiegen
- + Die Zwiebel und das Wurzelgemüse waschen, schälen und in 2 cm große Stücke schneiden.
- + Den Lauch waschen, halbieren und in 2 cm Stücke schneiden.

Rote Rüben Cremesuppe

Zubereiten:

- * Alles in einen großen Topf mit Deckel geben.



- * Für ca. eine Stunde köcheln, nicht stark kochen, und danach 30 min ziehen lassen.
- * Alles durch ein Sieb abseihen.



Die vier Portionen fertig zum Einfrieren!



Rote Rüben Cremesuppe

Zutaten für vier Portionen:

- 50 g Butter
- 1/2 (ca.60g) Zwiebel
- 300 g Rote Rüben
- ½ l Gemüsefond oder Brühe
- 0,2 l Schlagobers
- 2 EL Schlagobers geschlagen
- 1 Teelöffel geriebener Kren
- Eine Prise Salz
- Eine Prise Pfeffer gemahlen
- Eine Prise Kümmelpulver
- Eine Prise Zucker
- Etwas Weinessig



Verwendete Geräte:

- Herd
- Mixer

Rote Rüben Cremesuppe

Vorbereitungen:

- + Die Zutaten abwiegen
- + Die Zwiebel schälen und klein schneiden
- + Die Rote Rüben schälen und klein schneiden



- + Das Schlagobers schlagen

Zubereiten:

- * Die Butter schmelzen
- * Die geschnittene Zwiebel darin anrösten.
- * Die Rote Rübe dazu geben und andünsten.
- * Gemüsefond und Schlagobers dazu geben und alles weichkochen.
- * Suppe mixen und die Gewürze dazugeben.
- * Die Suppe in Tellern anrichten, den geschlagenen Schlagobers und den Kren darauf geben.



Guten Appetit