

Rote-Bete-Suppe mit Meerrettich-Creme

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 l Gemüsebrühe
- alternativ: Kalb- oder Geflügelbrühe
- 4 Knollen Rote Bete
- ½ l Rote-Bete-Saft
- 200 g Crème fraîche
- alternativ: Schmand
- 1 Bund Schnittlauch
- 100 g Walnusskerne
- Pfeffer
- Salz
- Chilischoten
- Ingwer
- 2 EL frisch geriebener Meerrettich
- 2 EL aus dem Glas Meerrettich
- ½ TL Kümmelsamen

Rote Bete säubern und mit Salz und Kümmel etwa ½ Stunde in Wasser gar kochen. Die Rote Bete auskühlen lassen, dann schälen und in feine Stifte oder Würfel schneiden.

Brühe in einen Topf geben, erhitzen und um die Hälfte einkochen. Den Herd auf niedrige Stufe stellen und den Rote-Bete-Saft hinzufügen. Die Suppe sollte jetzt nicht mehr kochen. Die vorgekochte Rote Bete dazugeben und erwärmen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und etwas Ingwer abschmecken.

Crème fraîche mit frischem Meerrettich und Meerrettich aus dem Glas verrühren. Die Walnüsse grob hacken, den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Suppe in tiefe Teller geben und mit einem Klecks Meerrettich-Creme, gehackten Nüssen und Schnittlauch servieren.

Sendung/Quelle: DAS!

Letzter Sendetermin: 29.12.2018

Koch/Köchin: Rainer Sass, Bettina Tietjen

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen