

Rote-Bete-Suppe mit Meerrettich-Creme

Zutaten (für 4 Personen):

- 4 Knollen Rote Bete
- 0,5 TL Kümmel
- 1 l Gemüsebrühe
- alternativ: Kalb- oder Geflügelbrühe
- 500 ml Rote-Bete-Saft
- Salz
- Pfeffer
- 1 Stück Ingwer
- 200 g Crème fraîche
- alternativ: Schmand
- 2 EL frisch geriebener Meerrettich
- 2 EL (aus dem Glas) Meerrettich
- 100 g Walnusskerne
- 1 Bund Schnittlauch

Rote Bete säubern und mit Salz und Kümmel etwa 30 Minuten in Wasser gar kochen. Auskühlen lassen, 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. 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 je 1 Nocke Meerrettich-Creme, gehackten Nüssen und Schnittlauch garniert servieren.

Sendung/Quelle: DAS! Kochstudio

Sendetermin: 15.11.2023

Koch/Köchin: Rainer Sass

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