

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Rote-Rüben-Cremesuppe

Koch: Andreas Kirchgasser

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Suppe

- 1 mittelgroße Rote Rübe
- 2 Zwiebeln
- 700 ml Rote-Rüben-Saft
- 350 ml Obers
- 1-2 EL Butter
- Salz
- Pfeffer

Für das Topping

- 100 ml Obers
- Kren (nach Geschmack)
- gehackte Petersilie

Zubereitung

1. Für die Suppe zuerst die Roten Rüben schälen und gemeinsam mit den Zwiebeln in feine Würfel schneiden.
2. Dann die Zwiebeln in einem Topf in etwas Butter glasig anschwitzen. Anschließend die Roten Rüben zugeben und kurz mitanschwitzen.
3. Danach mit Rote-Rüben-Saft und Obers aufgießen und die Suppe etwa 10-15 Minuten sanft köcheln lassen.
4. Sobald das Gemüse gar ist, die Suppe mit einem Pürierstab fein mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Für das Topping das Obers leicht aufschlagen und mit frisch geriebenem Kren verfeinern.
6. Zum Schluss die Suppe in einem tiefen Teller oder einer Schüssel anrichten und mit dem Kren-Obers-Topping und gehackter Petersilie garnieren.