

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Barszcz czerwony – Rote-Rüben-Suppe (schnelle Version)

Koch: Max Stiegl

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Suppe

- 500 ml Rote-Rüben-Saft
- 200 ml Gemüsebrühe
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Kristallzucker
- 100 g Bauchspeck
- 2 Rote Rüben (vorgekocht)
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL getrockneter Majoran
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL Zitronensaft
- ein Schuss Essig nach Belieben

Für die Einlage

- 4 hartgekochte Eier
- frischer Schnittlauch

Zubereitung

1. Für die Suppe zuerst die Gemüsebrühe mit dem Rote-Rüben-Saft, einer geschälten Knoblauchzehe, dem Kristallzucker, dem Bauchspeck, den gekochten Roten Rüben, den Lorbeerblättern, dem Majoran sowie etwas Salz und Pfeffer in einen Topf geben und erwärmen. Die Suppe ein paar Minuten leicht köcheln lassen, aber nicht stark aufkochen, da sie sonst ihre Farbe verlieren würde.
2. Nun die Knoblauchzehe, den Bauchspeck und die Lorbeerblätter entfernen, die Rote-Rüben-Suppe mit einem Schuss Essig und etwas Zitronensaft abschmecken und den Topf vom Herd nehmen.
3. Zum Schluss die heiße Suppe in einem tiefen Teller oder in Gläsern anrichten, je ein halbiertes gekochtes Ei hineingeben und das Gericht mit feingeschnittenem Schnittlauch garnieren.

Tipp: Anstatt der hartgekochten Eier kann man auch polnische „Uszka“ (Mini-Pierogi) als Einlage verwenden.