

Alfred Biolek | Rote-Bete-Suppe

Zutaten:

- 500 g kleine Rote Bete
- 1 Zwiebel
- 1 säuerlicher Apfel, ca. 150 g in Scheiben geschnitten
- 20 g Butter
- 1 Stück Meerrettich-Wurzel, frisch gerieben
- 400 ml Weißwein
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 1 Becher Saure Sahne
- 1 Bund Dill
- Salz
- weißer Pfeffer
- Pflanzenöl

Zubereitung:

Rote-Bete und Zwiebel würfeln. In einer Pfanne die Butter mit etwas Pflanzenöl erhitzen und die Zwiebel darin glasig werden lassen. Rote-Bete-Würfel, Apfelscheiben und geriebenen Meerrettich dazu geben und anschwitzen lassen. Das Ganze mit der Hälfte vom Weißwein ablöschen und mit ½ l Gemüsebrühe bei geschlossenem Deckel 1 Stunde kochen lassen.

Dann die Suppe pürieren, je nach Konsistenz noch etwas Gemüsebrühe unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einem Schälchen 3 TL Saure Sahne, Dill, Salz und weißen Pfeffer verrühren. Die Suppe anrichten, einen Klecks der Dill-Sahne in die Mitte des Tellers geben und zur Dekoration etwas Dill auf die Suppe streuen.

Rezept: Alfred Biolek

Quelle: alfredissimo! 06.07.2001

Prominenter Gast: Dieter Kürten mit [Matjes auf Schwarzbrot/Rösti](#)