

Creme Suppe von Roter Beete



Deine persönliche Einkaufsliste: (Zutaten für 2 Personen)

2 vorgegarte Knollen Rote Beete (ca. 350g)	50 ml Weißwein
1 Stück Ingwer (nussgroß)	50 ml Portwein
1 Rote Zwiebel	500 ml Gemüsebrühe
1 rote Chilli-Schote (Schärfe nach Belieben)	Saft von einer halben Orange
3 EL vegane Butter	250g vegane Sahne (am besten auf Soja- Basis)
1 TL Salz	Pfeffer
2 TL Zucker	Ein Schuss Sahne und Kräuter zum Garnieren

Schritt für Schritt Anleitung:

1. Die Zwiebel und den Ingwer schälen und jeweils in kleine Würfel schneiden
2. Die Rote Beete in einem Sieb abtropfen lassen und ebenfalls in Würfel schneiden
3. Die Chili-Schote der Länge nach halbieren und grob hacken
4. Butter in einem Topf erhitzen und die Rote Beete, die Zwiebel, den Ingwer und den Chili darin anschwitzen
5. Anschließend den Zucker und das Salz dazugeben und nach ca. 1 Minute mit Weißwein und Portwein ablöschen
6. Nun die Flüssigkeit bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten einkochen/einreduzieren
7. Mit Gemüsebrühe und dem Saft einer halben Orange aufgießen
8. Mit Pfeffer abschmecken und alles ca. 10 Minuten kochen
9. Anschließend alles fein pürieren, bzw. mixen und durch ein feines Sieb passieren
10. Danach zurück in den Topf geben, mit der Sahne (bis auf 2 EL für die Garnitur) aufgießen und nochmals erhitzen. Nach Belieben mit Salz & Pfeffer abschmecken
11. Die Suppe in einen Teller geben und mit der restlichen Sahne und den Kräutern garnieren

Wir wünschen einen guten Appetit!