

# Rote Bete-Orangen-Suppe

100g Zwiebeln	schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem großen Topf mit glasig anbraten.
1 El. Öl	
750g Rote Bete	schälen und in Würfel schneiden und zufügen. Etwas angehen lassen.
100 ml Weißwein	Mit ablöschen, verkochen lassen. (Wer keinen Wein darf oder will, nimmt einfach mehr Gemüsebrühe).
200 ml Orangensaft	Mit auffüllen und ebenfalls fast verkochen lassen.
400 ml Gemüsebrühe	Mit zugießen und ca. 10 Min. garen, bis die Rote Bete weich ist.
50 g saure Sahne	Dann die
Ingwer	sowie den frisch geriebenen zufügen, nochmals aufkochen lassen und im Anschluss pürieren.
	Das Ganze vor dem Servieren noch einmal abschmecken.