

Rote Bete-Orangen-Suppe



100g Zwiebeln

schälen und in kleine Würfel schneiden.

1 El. Öl

In einem großen Topf mit
glasig anbraten.

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
sowie den frisch geriebenen
zufügen, nochmals aufkochen lassen und im Anschluss
pürieren.

Ingwer

Das Ganze vor dem Servieren noch einmal abschmecken.