



Rote Betesuppe

Zutaten:

4 Rote Bete
4 Schalotten
½ Lauch
½ Sellerie
2 EL Mehl
50 g Butter
1 l Gemüsebrühe
½ l Sahne
Salz, Pfeffer, Kümmel, Anis,
Pernod nach Geschmack

Zubereitung:

- Schalotten, Sellerie und das weiße Stück vom Lauch bei kleiner Hitze mit der Butter farblos anschwitzen
- Das Mehl zugeben und kurz mitmischen
- Mit der Brühe auffüllen und ca. 15 Minuten kochen
- Die Rote Bete schälen, fein raspeln, zugeben und 10 Minuten weiterkochen
- Die Sahne und Gewürze zugeben und 5 Minuten weiterkochen
- Die Suppe mit dem Stabmixer gut pürieren und durch ein Sieb streichen
- Nach Geschmack mit Crème fraîche und frischem Kerbel garnieren

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und einen guten Appetit!



SCHÜLE'S

GESUNDHEITSRESORT & SPA

★★★★S