

Rote Rüben-Apfelsuppe

Dauer: Schnell Kategorie: Suppen Vegetarisch Saison: Herbst Für: 4 Personen



© Salzburger Agrar Marketing

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

1	Zwiebel
500 G	geschälte und gekochte Rote Rüben
1	Apfel
	Öl zum Anschwitzen
1 EL	Mehl zum Stauben
500 ML	Suppe zum Aufgießen
	Apfelessig
1 PRISE	gemahlener Kümmel
	Salz
	frisch gemahlener Pfeffer
	Sauerrahm zum Garnieren
	Kresse zum Garnieren

Zubereitung

1. Die Zwiebel und die gekochten roten Rüben würfelig schneiden.
2. Den Apfel schälen, entkernen und würfelig schneiden.
3. Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebel darin anschwitzen, mit Mehl stauben und mit Wasser ausgießen. Die roten Rüben und Äpfel sowie die Gewürze zugeben.
4. Die Suppe 20 Minuten köcheln lassen und dann mit Stabmixer pürieren und fertig abschmecken.
5. Die wunderschöne rote Suppe mit Sauerrahm und Kresse anrichten.