

Vegetarische Rezepte

Rote Beete Suppe

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Beete, Rote, Suppe, Vegetarisch

BORSCHTSCH

500 g	Rohe, geschälte und - geriebene Rote Beete	1	Bouquet Garni
		1	Liter Gemüsebrühe
2	Fein geschnittene Karotten	2	Teel. Zitronensaft (evtl. mehr)
1 große	Fein gehackte Zwiebel		Salz und Pfeffer
1	Zerdrückte Knoblauchzehe	150 ml	Saure Sahne zum Servieren

CREMIGE ROTE BEETE SUPPE

60 g	Butter oder Margarine		- Beete
2 große	Fein gehackte Zwiebeln	1	Essl. Zitronensaft (evtl. mehr)
1 kleine	Geschnittene Karotten	900 ml	Gemüsebrühe
	- (evtl. mehr)	300 ml	Milch
2 kleine	Geschnittene Selleriestangen		Salz und Pfeffer
500 g	Gekochte, gewürfelte rote		

ZUM SERVIEREN

Geriebene rote Beete oder 6
- EL

Schlagsahne, leicht
- geschlagen

1. Für den Borschtsch rote Beete, Karotten, Zwiebel, Knoblauch, Bouquet Garni, Brühe und den Zitronensaft in einen Topf geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Kochen bringen, abdecken und 45 Minuten auf kleiner Flamme kochen.
 2. Die Suppe durch ein feines Sieb oder ein mit Musselin ausgelegtes Sieb streichen, dann in einen sauberen Topf geben. Abschmecken und würzen; falls erforderlich noch Zitronensaft zugeben.
 3. Zum Kochen bringen und 1 - 2 Minuten auf kleiner Flamme kochen. Vor dem Servieren einen Löffel saure Sahne leicht einrühren.
 4. Für die cremige Rote Beete Suppe Butter oder Margarine in einem Topf schmelzen. Zwiebeln, Karotten und Sellerie hinzugeben und anbraten, bis sie anfangen zu bräunen.
 5. Rote Beete, 1 EL Zitronensaft, Brühe und Gewürze dazugeben und zum Kochen bringen. Abdecken und ca. 30 Minuten köcheln lassen, bis alles gar ist.
 6. Langsam abkühlen lassen, dann durch ein Sieb streichen oder mit Küchenmaschine oder Mixer pürieren. In einen sauberen Topf gießen. Die Milch zugießen und zum Kochen bringen. Würzen und falls erforderlich noch mehr Zitronensaft zugeben. Geriebene rote Beete oder Schlagsahne auf die Suppe geben.
- Dieses Gemüse kann für zwei verschiedene Suppen verwendet werden: für eine cremige Suppe aus pürierter gekochter roter Beete wie auch für Borschtsch, eine traditionelle klare Suppe.