



Dauer: Schnell

.....

Kategorie: Suppen Vegetarisch

.....

Saison: Herbst

.....

Für: 4 Personen

.....

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.