

Kalte Rote Rüben Suppe

[Suppe](#)[Gemüse](#)[Herbst](#)[Kalorienarm](#)[Sommer](#)[Vegetarisch](#)

ZUBEREITUNG 🔍

SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○

Rote Rüben schälen und grob in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln.

Butter in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten, dann Rote Rüben zugeben und 5 Minuten mit andünsten. 800 ml Fond und 2 El Rotweinessig zugeben und zugedeckt ca. 35 Minuten leise köcheln lassen, bis die Rote Rüben weich ist.

Kren schälen, 20 g fein reiben. Geriebenen Kren zur Suppe geben und das Ganze mit dem Pürierstab sehr fein pürieren. Ist die Suppe zu dick, etwas mehr Fond oder einen Schuss Wasser zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. abkühlen lassen, dann im Kühlschrank abgedeckt durchkühlen lassen. Zum Servieren Suppe erneut abschmecken und auf tiefe Teller oder Schalen verteilen. Restlichen Kren mit einem kleinen, scharfen Messer in dünne Streifen schneiden. Crème fraîche mit 30 ml Wasser glatt rühren und über die Suppeträufeln.

Radieschen und Gurkenwürfel und mit Meerrettich über die Suppe streuen.

ZUTATEN 📋

600 g Rote Rüben

1 Zwiebel

1 El Butter

800 - 900 ml Rinder- oder Gemüsefond

2 - 3 El Rotweinessig

1 Stück frischen Kren ca.
25 g

Salz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

100 g Crème fraîche

Radieschenwürfel

Gurkenwürfel