

# RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



## Barszcz – Rote-Bete-Suppe

Zutaten für 8 Personen:	
1 kg rote Bete	1 kg Kartoffeln
200 g Möhren	Salz, Pfeffer, Essig
3 ltr Gemüsebrühe	1 Bund Petersilie
6 Zwiebeln	150 gr Schmand

### Zubereitung:

Kochen sie frische rote Bete mit Salzwasser und einem Lorbeerblatt so 15 Minuten, dann lassen sie die in der Brühe abkühlen, dann können die leicht geschält werden.

Kochen sie Gemüsebrühe auf, geben geriebene Kartoffeln und Möhren dazu und lassen alles ein paar Minuten köcheln.

Braten sie Zwiebelwürfel an, können schön braun sein, die geben sie ebenfalls in die Brühe.

Jetzt reiben sie die rote Bete grob in die kochende Brühe rein, muss alles köcheln bis das Gemüse weich ist.

Schmecken sie die rote Bete Suppe mit Salz, Essig und Pfeffer ab und kurz vor dem Servieren geben sie reichlich gehackte Petersilie dazu.

Dann kommt die in Suppentassen und wird mit einem Löffel Schmand verfeinert.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer