

The logo for Radio Salü 101,7 features the text 'RADIO SALÜ' in a bold, white, sans-serif font on a black rectangular background. To the right of this is a yellow triangle pointing downwards, containing a white circle with a black lightning bolt symbol. Further right, the frequency '101,7' is written in a bold, black, sans-serif font on a white rectangular background.

RADIO SALÜ



Rezept von RADIO SALÜ
Küchenchef Uwe Zimmer aus der
Mitkoch-Show, immer sonntags
von 10-14 Uhr.

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.