Rote-Rüben-Suppe mit Süßkartoffelchips

Ein Rezept von Maria Ettel, Gasthof - Konditorei Ettel



Infos

Weihnachten

01:20 h Leicht

Merkmale

- Fit & Gesund
- Vegetarisch

Zubereitung

- Das Gemüse (Rote Rüben, Karotte, Zwiebel, Sellerieknolle) grob würfeln und im Olivenöl kurz anbraten.
- Mit heißem Wasser aufgießen und ca. eine halbe Stunde kochen lassen.
- Anschließend zu einer sämigen Konsistenz pürieren, je nach Bedarf heißes Wasser zugeben.
- Abschmecken mit: Salz, frisch gemahlenem Pfeffer, Kümmel, Walnussessig, frisch geriebenem Ingwer, Zitronensaft, Abrieb und Orangensaft.
- Die Süßkartoffel in dünne Scheiben schneiden, in heißem Öl frittieren, gut abtropfen lassen und etwas salzen.
- Die Creme Fraiche mit dem frisch geriebenen Kren vermengen.
- Suppe im Suppenteller anrichten, einen Teelöffel der vermengten Creme Fraiche in die Mitte setzen.
- Süßkartoffelchips verteilen und mit frisch geriebenem Kren und gehackter Petersilie bestreuen.

Zutaten

Rote-Rüben-Suppe

- 1 Liter heißes Wasser
- 3 EL Olivenöl
- 3 Stück Rote Rüben, mittelgroß
- 1 Karotte
- 1 Zwiebel
- 1 halbe Sellerieknolle
- 1 TL Kümmel gemahlen
- 1 Messerspitze Ingwer gerieben
- 1 Prise Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 TL Natursalz
- 3 EL Walnussessig
- 1 Zitrone (Saft & Abrieb)
- 1 Orange (Saft & Abrieb)

Für die Dekoration:

- 1 Stück Süßkartoffel
- ½ Liter Pflanzenöl zum Frittieren
- Prise Salz
- Creme Fraiche
- Frisch geriebener Kren
- Petersilie gehackt

Zutaten für 6 Portionen