

## 20) Wurzelrahmsuppe

### Zutaten:

- 4 Knollen Rote Bete, 1 Zwiebel
- 500 g Möhren
- 4-6 Petersilienwurzeln
- Ca. 1 L Gemüsebrühe
- Ca. 200 ml Sahne
- Eine ungespritzte Orange
- Essig, Salz, Pfeffer, Muskat, evtl. Zimt, Koriander oder Petersilie, evtl. Chili
- Geröstete Weißbrotwürfel

### Zubereitung:

Die rohen Rote Bete Knollen ungeschält in Wasser mit 2 EL Essig kochen. Sie sind gar, wenn sie vom Messer fallen. Am besten mit Gummihandschuhen weiterarbeiten, da die Knollen stark abfärben. Die Knollen schälen und würfeln. Die Orange waschen und mit einer Reibe feine Zesten abreiben. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden. Die Möhren und Petersilienwurzeln schälen und grob würfeln. Die Zwiebel mit etwas Öl anbraten und mit ca. der Hälfte der Brühe ablöschen. Möhren und Petersilienwurzeln hinzufügen und garen. Dann die Rote Bete dazugeben und alles glatt pürieren. Nach Geschmack mit dem Rest der Brühe auffüllen. Die Suppe mit Pfeffer, Salz, Zimt und Muskat würzen. Dann die Orangenzesten, evtl. auch den Orangensaft zugeben. Wenn man gern etwas pikanter isst, kann man mit getrockneten Chilischoten der Suppe etwas Dampf machen. Zum Schluss die Sahne dazugeben. Die Sahne kann auch geschlagen werden. Dann gibt man die Suppe in den Teller und rührt im Kreis die Sahne in die Suppe. Die Suppe nach Lust und Laune mit gerösteten Weißbrotwürfeln und frisch gehacktem Koriander oder Petersilie garnieren.

*Christine Marocke/ Marburg*