

## **Rote Bete–Orangen-Suppe**

Zutaten: 2 kleine Zwiebeln  
3 mittelgroße Knollen Rote Bete  
Abrieb von 1 Orange  
2 Prisen frisch geriebenen Ingwer  
2 Prisen Chilipulver  
400 ml Gemüsebrühe  
200 ml Sahne  
100 ml Weißwein  
200 ml Orangensaft  
50 g Schmand oder saure Sahne  
1 Esslöffel Öl

### Zubereitung

Zwiebel schälen und klein schneiden. In einem großen Topf mit dem Öl angehen lassen. Rote Bete mit Handschuhen schälen, um Verfärbungen zu vermeiden, in Würfel schneiden und zufügen. Etwas angehen lassen, eine Prise Chili zufügen und mit Weißwein ablöschen, verkochen lassen. Mit Orangensaft auffüllen und ebenfalls fast verkochen lassen. Mit Brühe auffüllen und ca. 10 Minuten garen, bis die Rote Bete weich ist. Dann die Sahne sowie den frisch geriebenen Ingwer zufügen, nochmals aufkochen lassen und im Anschluss pürieren. Das Ganze vor dem Servieren noch einmal abschmecken und bei Bedarf nachwürzen. Viel Spaß und guten Hunger