

## Rezept

# Rote-Bete-Suppe mit homemade Chips

Ein Rezept von Rote-Bete-Suppe mit homemade Chips, am 26.04.2024

## Zutaten

### Für die Chips:

2 mittelgroße Rote Beten Meersalz

### Für die Suppe:

4 mittelgroße Rote Beten	2 Zwiebeln
1 Apfel	½ Bio-Zitrone
4 EL Olivenöl	1 EL Meerrettich (aus dem Glas)
Meersalz	Pfeffer
500 ml Gemüsebrühe	1 EL Weißweinessig
1 Dose Kokosmilch (400 g)	1 TL Butter
1 Bund Schnittlauch	2 cm Meerrettichwurzel

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

### Für die Chips

1. Für die Chips den Backofen auf 120° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Roten Beten putzen, schälen und in hauchdünne Scheiben hobeln oder schneiden. Die Scheiben nebeneinander auf das Backblech legen und im Ofen (Mitte) in 40-50 Min. knusprig rösten. Herausnehmen und leicht salzen.

### Für die Suppe

2. Für die Suppe inzwischen die Roten Beten schälen und in mittelgroße Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und klein würfeln. Apfel schälen, entkernen und ebenfalls klein schneiden. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, 1 TL Schale abreiben und 2 TL Saft auspressen.
3. Das Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln, Rote-Bete-Würfel und Meerrettich darin andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Brühe ablöschen. Den Essig zufügen, aufkochen und bei kleiner Hitze ca. 45 Min. garen, bis die Roten Beten weich sind. Ca. 10 Min. vor Ende der Garzeit Kokosmilch und Apfelstücke einrühren.
4. Die Suppe mit einem Pürierstab im Topf fein mixen. Dabei die Butter mit unterschlagen und eventuell noch etwas Brühe oder Wasser zugießen. Zitronenschale und -saft zufügen und die Suppe mit Salz, Pfeffer und nach Belieben Essig und Meerrettich abschmecken.
5. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Meerrettichwurzel schälen. Die Suppe in vier Schalen verteilen. Mit dem Schnittlauch bestreuen und die Meerrettichwurzel darüberspeln. Mit den Chips servieren.