Rezept

Steckrübensuppe mit frischem Meerettich

Ein Rezept von Steckrübensuppe mit frischem Meerettich, am 21.05.2025

Zutaten

600 g	Steckrüben
2	Knoblauchzehen
1 l	Gemüsebrühe
2 TL	frisch gepresster Zitronensaft
1 Stück	Meerrettich (etwa 2 cm)
2	Schalotten
2 EL	Butter
150 g	Crème fraîche
	Salz
1 Kästchen	Gartenkresse

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Die Steckrüben schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein hacken.

2. Butter in einem Suppentopf schmelzen. Die Schalotten und den Knoblauch darin andünsten. Die Steckrüben dazugeben und kurz mitdünsten. Die Gemüsebrühe angießen und zum Kochen bringen. Die Suppe zugedeckt bei geringer Hitze etwa 15 Minuten sanft köcheln lassen, bis das Gemüse schön weich ist.

3. Die Suppe im Topf mit dem Pürierstab cremig-fein pürieren. Die Crème fraîche unterrühren und die Steckrübensuppe mit Zitronensaft und Salz abschmecken. Die Suppe in tiefe Teller schöpfen. Das Meerrettichstück schälen und über die Suppe raspeln. Die Kresse vom Beet schneiden und aufstreuen.