

# Traditionell von Herzen



Rote Bete  
Apfel  
Suppe



*Guten Appetit!*



**WEIDEMANN**  
Catering GmbH

Weidemann Catering GmbH –  
Ein Unternehmen der Weidemann-Gruppe.  
[www.weidemann-gruppe.de](http://www.weidemann-gruppe.de)

# *Rote Bete Apfel Suppe*

## *Zutaten für 4 Personen:*

2 Schalotten, 1 Zehe Knoblauch, 500 g gekochte Rote Bete, 1 Apfel, 2 EL Butter, 600 ml Gemüsebrühe, 100 ml Weißwein trocken, 8 EL Sahne, 1 Bund Schnittlauch, 120 g Meerrettich frisch, 4 EL Crème fraîche, 2 EL Milch, Salz und Pfeffer.

## *Zubereitung:*

1. Schalotten und Apfel schälen. Apfel entkernen.
2. Apfel und gekochte Rote Bete in kleinere Würfel schneiden, dabei vom Apfel etwas zum Garnieren mit Zitronensaft beträufeln und beiseitestellen.
3. Butter in einem Suppentopf schmelzen, Gemüsebrühe darin ca. 4-5 Minuten andünsten. Wein und Gemüsebrühe aufgießen und ca. 10 Minuten weich kochen. Mit dem Pürierstab pürieren. 4 EL Sahne unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Frischen Meerrettich schälen und fein raspeln.
5. 4 EL Sahne, Crème fraîche und Milch verrühren, den Meerrettich dazugeben und abschmecken.
6. Suppe anrichten und mit der Meerrettichcreme, den vorbereiteten Apfelwürfeln und den Schnittlauchröllchen garnieren.