

Vor zwei Jahren war an dieser Stelle der **Borschtsch** dran, ein schwerer, russischer Rote-Bete-Kohl-Eintopf. Aber aus der roten Knolle kann man auch eine fast leichte Suppe kreieren, die trotzdem herzerwärmend ist, wenn sich der Nebel den ganzen Tag über nicht lichtet und die Welt ganz grau bleibt. Dabei wird die Bete dieses Mal Hauptdarsteller und wird durchs Pürieren zu einer blutroten Creme, die mit Meerrettich und saurer Sahne verfeinert wird.

Die Zutaten (für 4 Portionen):

500 g vorgekochte Rote Bete im Vakuum-Pack
1 große Kartoffel
1 große Möhre
1 mittelgroße Zwiebel
1 ganzes Bund Dill
1 Becher Saure Sahne (125 g)
3 ~ 4 Teelöffel Meerrettich aus dem Glas
Butter, Wasser/Brühe, Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Die Zubereitung:

Natürlich kannst du diese prächtige Cremesuppe auch aus frischen Roten Beten kochen, aber mit den vorgekochten, die es im Supermarkt im Vakuum-Pack gibt, geht es schneller und bequemer, ohne dass am Ende der Geschmack schlechter wäre. Jedenfalls: Mach aus der Zwiebel, der geschälten Kartoffel, der ebenfalls geschälten Möhre und den Rote-Bete-Knollen mittelgroße Würfel. Setz im Wasserkocher etwa einen Liter an. Wasch den Dill, schleudere ihn trocken und hack ihn fein. Lass eine Nuss Butter in einem Topf schmelzen und schwitz darin zuerst die Zwiebeln bis sie glasig sind. Dann kommen die Kartoffel- und Karottenwürfel dazu, die du durchrührst, bis alles vom Fett überzogen ist. Nun kommt die Rote Bete dazu. Gieß das heiße Wasser hinzu; über der Gemüselage sollte etwa ein Daumenbreit Flüssigkeit stehen. Du kannst (musst aber nicht) zur allgemeinen Aromahebung einen gestrichenen EL Gemüsebrühpulver (natürlich Bio) unterrühren. Falls nicht, gib gleich eine ordentliche Prise Salz hinein. Außerdem kommt die Hälfte des Dills hinzu. Und dann lässt du die Suppe bei schwacher Hitze 25 Minuten köcheln.

Inzwischen verrührst du die Saure Sahne mit dem Meerrettich und würzt die Soße mit Salz und nicht wenig Zitronensaft sowie einem knappe EL vom gehackten Dill. Diese Zugabe

kommt zur Selbstbedienung auf den Tisch.

Nach der Kochzeit gehst du mit dem Zauberstab zu Werk und pürierst die Suppe ordentlich durch bis sie ganz glatt und samtig ist. Das Abschmecken wird sehr wichtig. Du wirst auf jeden Fall nachsalzen müssen, wenn du nicht mit Gemüsebrühe gearbeitet hast. Ansonsten kommen auf jeden Fall schwarzer Pfeffer aus der Mühle und ein paar Spritzer Zitronen dran. Achte darauf, dass bei dem ganzen Würzen der erdige Geschmack der Bete erhalten bleibt. Zuletzt streust du den restlich Dill auf die Suppe.

Dazu schmeckt am besten ein rheinische Schwarzbrot oder überhaupt Brot mit Charakter. Und für die, die's schärfer mögen, stellst du das Glas mit dem Meerrettich zum Nachwürzen auf den Tisch.