

*Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!*



## **Randichsuppa für 4 Lüt** **(Rote Beete Suppe für 4 Personen)**

- 300g Rote Beete
- Lorbeerblatt, Kümmel, Nelke, Salz
- 50 g Butter
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 0,1 l Weißwein
- 0,3 l Wasser
- 0,4 l Süße Sahne
- 5 g Speisestärke
- 1 TL Salz, 2 TL Brühpulver, etwas weißer Pfeffer aus der Mühle

Die Rote Beete mit Kümmel und einer Nelke ca. 2 Stunden in Salzwasser weich kochen. Auskühlen lassen, schälen, mit dem Mixstab fein pürieren und durch ein Sieb streichen.

Die Zwiebel würfeln und in Butter glasig schwitzen, den Knoblauch ebenfalls fein würfeln und nur kurz mitdünsten. Dann mit 50 ml Weißwein ablöschen, mit Wasser und Sahne aufgießen, dabei kräftig umrühren, aufkochen und mit dem Zauberstab kurz verquirlen. Jetzt die Gewürze beifügen. Das Stärkemehl mit dem restlichen Weißwein glatt rühren, die Suppe leicht andicken und ca. 1 Minute kochen lassen, damit der Stärkegeschmack verschwindet. Nun durch ein Sieb passieren und nochmals abschmecken.

Vor dem Servieren das Rote Beete Püree in die heiße Rahmsuppe geben und mit dem Mixstab aufschäumen.

Nach belieben mit frisch geriebenem Meerrettich und Schnittlauch garnieren.

**Viel Freid biim Chocha ond an Guata!  
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler**

[www.walserstuba.at](http://www.walserstuba.at)  
[info@walserstuba.at](mailto:info@walserstuba.at)