

Steckrübenrahmsuppe mit Orange und Garnele



Zutaten für 6 Personen

- 100 g Zwiebeln, grob geschnitten
- 60 g Möhren, grob geschnitten
- 400 g Steckrübe, grob geschnitten
- 60 g Butter
- 50 g Kartoffeln, grob geschnitten
- 400 g Rinderbrühe
- 400 g Sahne
- 400 g Milch
- Salz, Zucker
- 2 Orangen
- 6 Garnelen
- Salz
- Öl

Zubereitung

Steckrübenrahmsuppe

Zwiebeln, Möhren, Steckrübe und Kartoffeln in Butter bei mittlerer Hitze anschwitzen, leicht salzen und zugedeckt etwas Wasser ziehen lassen. Mit Brühe, Sahne und Milch auffüllen und weich kochen. Pürieren, durch ein Sieb passieren und nochmals abschmecken. Ist die Suppe zu dick, lässt sie sich sehr gut mit Orangensaft verfeinern und verdünnen.

Tipp aus der Küche: Als Einlage eignen sich Rauchfleisch oder Garnelen. Ohne (oder mit wenig) Flüssigkeit nach gleichem Ansatz entsteht ein feines Steckrübenpüree.

Garnitur

Orangen filetieren und in kleine Stücke schneiden. Reste gut ausdrücken und den Saft zur Suppe geben.

Garnelen in etwas Öl kurz braten, salzen und als Einlage in die Suppe setzen.

Die Suppe anrichten, indem die filetierten Orangen in den Suppenteller gegeben, mit der heißen Suppe übergossen und zum Schluss mit einer Garnele und gehackter Petersilie garniert werden.

Wir wünschen guten Appetit!