

Omas Rote Bete Suppe - Lotte Lutters Lieblingsrezept



Zutaten für 6 Personen:

Für die Suppe

- 1 kg rote Bete
- 1 l Garflüssigkeit der Klopse
- 200 g Creme Fraîche
- Salz nach Geschmack

Für die Klopse

- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 Ei
- 25g Paniermehl
- 10g Senf
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver

Für den Fond

- 1,5 l Wasser
- 6 Pimentkörner
- 2 Lorbeerblätter
- Salz

Für den Spitzel

- 300 g Schweinebauchfleisch
- Salz

Zubereitung

Zunächst die rote Bete waschen und mit Schale in reichlich Wasser garkochen (je nach Größe variiert die Garzeit, planen sie aber mit ca. 1,5 Stunden) Anschließend kurz abkühlen lassen und dann die Schale abziehen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und mit Hackfleisch, Ei, Senf, Paniermehl und Gewürzen verkneten bis eine gleichmäßige Masse entsteht.

Daraus mit feuchten Händen 12, etwa 50g schwere, Klopse formen.

Wasser mit Piment, Lorbeer und Salz in einem Topf erhitzen bis es siedet aber nicht kocht. Die Klopse in den Fond geben und garziehen.

Wenn die Klopse fertig gegart sind, 1Liter des Fonds abnehmen.

Die geschälte rote Bete grob zerkleinern und mit einem halben Liter des Fonds pürieren und anschließend zum verbleibenden halben Liter Fond in einen Topf geben, Creme Fraîche hinzufügen, mit Salz abschmecken und die Klopse hineingeben.

Das Bauchfleisch in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten und mit Salz abschmecken.

Alles zusammen, am besten mit Salzkartoffeln und etwas zusätzlichem Schmand, servieren.

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!