

SteckrübenSuppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Steckrübe, 1,5 l Rinder- oder Gemüsebrühe, 15 gr Butter, 1 Esslöffel Mehl, 100 ml Sahne, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Esslöffel fr. gehackte Petersilie.

Die Zubereitung:

Die Steckrübe schälen, in Scheiben schneiden und rund 25 Minuten in der Rinderbrühe kochen, bis sie weich wird. Aus der Brühe nehmen und pürieren, die Brühe aufbewahren. Butter in einem Topf zerlassen, das Mehl einrühren und unter ständigem Rühren 2-3 Minuten köcheln. Die Brühe und das Mus zugeben und 10 Minuten köcheln lassen. Die Sahne unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Petersilie garniert servieren.

Guten Appetit!