

ROTE BETE, SAUERKRAUT, DILL

Die Süße von Beten. Die Säure von Kraut. Die Schärfe von Meerrettich.

Für 2 Personen

Gemüsebrühe – 600 ml	saure Sahne – 150 g
Rote Bete, gekocht – 500 g	frischer Meerrettich – 1 daumen- großes Stück
Sauerkraut – 100 g	
Dill, gehackt – 4 Esslöffel	

Die Brühe in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die Rote Bete in einer Küchenmaschine zu grobem Püree zerkleinern. In die Brühe rühren und großzügig mit schwarzem Pfeffer und ein wenig Salz würzen. Wieder erhitzen, bis die Suppe heiß ist.

Das Sauerkraut mit dem Dill vermengen. Die Rote-Bete-Brühe in tiefe Schalen schöpfen. Das Sauerkraut auf die Schalen verteilen und die saure Sahne darüberlöffeln. Etwa einen Teelöffel Meerrettich (nach Geschmack) fein über die Suppe reiben.

- Für Suppen wie diese nehme ich irgendeine Brühe, die gerade zur Hand ist. Selbst gekochte, wenn ich welche habe, ansonsten fertig gekaufte oder aus Suppenpulver angerührte. Jede hat ihre Vorzüge.
- Sauerkraut gehört zu den allgegenwärtigen Zutaten in meinem Kühlschrank, genau wie Joghurt, Zitronen und *tsukemono*, juwelenbuntes eingelegtes Gemüse aus Japan. Ich kaufe es im Glas oder in der Packung und greife fast täglich dazu. Es bildet eine erfrischende Zugabe zu praktisch allem, was Sie sich vorstellen können.

