

Rote Rüben Suppe

4 Personen

500 g rote Rüben

2 Zwiebeln

30 g Butter

$\frac{3}{4}$ l Suppenbrühe

Pfeffer, Salz

2 EL Zitronensaft

1 Becher Sauerrahm

Schnittlauch

Die gekochten Rüben schälen und in Würfel schneiden.

Zwiebel klein schneiden.

Butter zerlassen, Zwiebel darin anrösten und dann die roten Rüben dazugeben.

Mit Suppenbrühe aufgießen und 10 Minuten köcheln lassen.

Die Suppe pürrieren, würzen und etwas

Zitronensaft dazugeben.

Suppe anrichten, einen Klecks Sauerrahm darauf geben und mit Schnittlauch bestreuen.

