



BIRKENHOF
BIO SEIT 1994

Rote-Bete-Krautsuppe mit Kartoffelnocken

Zutatenliste

300 g Rote Bete

1 Zwiebel

2 EL Butter

$\frac{3}{4}$ l Hühnerbrühe

300 g Sauerkraut

$\frac{1}{2}$ Becher Schlagsahne

Salz, etwas Pfeffer

1-2 EL Meerrettich

Zitronensaft

1 TL Ahornsirup

Für die Nocken:

300 g mehlig Kartoffeln

Salz

50 g Mehl

1 Ei

Pfeffer, Muskat

Majoran

1 Bund Schnittlauch

Zubereitung

Die Rote Bete schälen und klein würfeln. Zwiebel ebenfalls fein hacken. In 1 EL Fett glasig dünsten. Rote Bete zugeben und unter Rühren 5 Minuten mitdünsten. Mit heißer Brühe auffüllen und Rote Bete zugedeckt in 20 Minuten gar kochen.

Inzwischen die Nocken vorbereiten. Die Kartoffeln schälen und grob teilen. In Salzwasser in 20 Minuten gar kochen. Kartoffeln durch eine Presse drücken, mit dem Mehl, Ei und Gewürzen gut verkneten, kräftig würzen.

Rote Bete vom Herd nehmen und fein pürieren. Durch ein Sieb passieren, die Rote Bete Brühe auffangen.

Übriges Fett erhitzen, das Sauerkraut grob hacken, zerplücken und andünsten. Rote Bete Brühe angießen, aufkochen und Sahne einrühren. Etwa 10 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen.

Inzwischen aus der Kartoffelmasse mit angefeuchtetem Teelöffel ca. 20 kleine Nocken abstechen, in kochendem Salzwasser 7 Minuten ziehen lassen.

Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Meerrettich und einigen Spritzern Zitronensaft und Ahornsirup abschmecken. Die Kartoffelnocken in der Suppe servieren, mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Guten Appetit!