



Dauer: Schnell
Kategorie: Suppen Vegetarisch
Saison: Herbst
Für: 4 Personen
Verfasst von: Salzburg schmeckt

## Zutaten

1	Zwiebel
500 G	geschälte und gekochte Rote Rüben
1	Apfel
	Öl zum Anschwitzen
1 EL	Mehl zum Stauben
500 ML	Suppe zum Aufgießen
	Apfelessig
1 PRISE	gemahlener Kümmel

 Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Sauerrahm zum Garnieren
Kresse zum Garnieren

## Zubereitung

- 1. Die Zwiebel und die gekochten roten Rüben würfelig schneiden.
- 2. Den Apfel schälen, entkernen und würfelig schneiden.
- 3. Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebel darin anschwitzen, mit Mehl stauben und mit Wasser ausgießen. Die roten Rüben und Äpfel sowie die Gewürze zugeben.
- **4.** Die Suppe 20 Minuten köcheln lassen und dann mit Stabmixer pürieren und fertig abschmecken.
- 5. Die wundschöne rote Suppe mit Sauerrahm und Kresse anrichten.