

Rote Beete-Apfel-Suppe

Zutaten

1	rote Zwiebel
2 (ca. 600g)	mittelgroße rote Beete
2	kleine Kartoffeln, mehlig kochend
1	Apfel
	Pflanzenöl
2 Msp.	Anis, gemahlen
1 Msp.	Zimt, gemahlen
1 Msp.	Nelke, gemahlen
2 Msp.	Kümmel, gemahlen
1	Wacholderbeere, zerstoßen
	Balsamico
1	Gerstenmalz
	Salz
	Pfeffer



Zubereitung

Rote Beete und Kartoffeln schälen, Apfel waschen und entkernen. Alles in kleine Stücke schneiden (je kleiner, desto kürzer die Kochzeit). Zwiebel schälen und fein würfeln.

1. Etwas Öl in einem ausreichend großen Topf erhitzen. Zwiebel und Gewürze hinzugeben und unter Rühren bei mittlerer Hitze für einige Minuten anschwitzen.
2. Mit Balsamico ablöschen und Gerstenmalz hinzugeben. 1-2 Minuten weiter umrühren.
3. Rote Beete, Kartoffeln und Apfel in den Topf geben und knapp mit Wasser oder Gemüsebrühe bedecken. Zum Kochen bringen und mit geschlossenem Deckel 20-30 Minuten köcheln lassen.
4. Suppe pürieren und je nach Bedarf Flüssigkeit hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken.

Genussla

(<https://genussla.de/rezepte/rote-beete-apfel-suppe-vegan/>)