

Rote Bete Suppe

Für 4 Personen

1 EL Butter
½ Zwiebel gehackt } Zwiebel in Butter glasig dünsten

250 Rote Bete, geschält, gewürfelt }
½ Wasser } alles zugeben, ca. 20 Min
½ TL Suppenwürze } köcheln lassen, pürieren,
¼ TL Salz } abschmecken.
1 Msp. Muskat }
etwas Pfeffer }

2 EL saure Sahne } zum Anrichten, oder auch in Suppe gleich
1 TL Dill } einrühren.