

## Rezeptvorschlag zu unserem Gewürz:

# „PFEFFERMISCHUNG - SCHWARZES GOLD“



## Rote Bete-Orangen-Suppe

### Zutaten

- 2 EL Butter
- 1 große Zwiebel, gehackt
- 700 g Rote Bete, gekocht, geschält, in Würfeln
- 6 dl Gemüsebrühe
- 1 Orange, den Saft & abgeriebene Schale
- Salz
- Pfeffermischung „Schwarzes Gold“
- 1 ½ dl Sahne
- 1 Becher Sahne zum Schlagen, nach Belieben
- 4 EL Likör Grand Marnier, nach Belieben



### Zubereitung

Die Zwiebel kurz in der Butter andünsten, Rote Bete dazu geben, 1-2 Minuten mitdünsten und mit der Brühe ablöschen. Zugedeckt 10 Minuten leicht köcheln lassen, anschließend pürieren.

Den Saft der ausgepressten Orange und etwa 1 Drittel der abgeriebenen Orangenschale, Salz, Pfeffermischung „Schwarzes Gold“, Sahne und den Grand Marnier in die Suppe geben. Nochmals 5 Minuten erwärmen und ggf. nachwürzen.

In tiefen Tellern anrichten und mit (selbstgemachten) Croutons oder steif geschlagener Sahne und dem restlichen Orangenabrieb nach Belieben garnieren.

*Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Zubereiten*

*und einen guten Appetit.*



Gerhard   
**Ostenried**   
Architektur des Wohnens

Wertachstr. 2 · 87666 Pforzen  
Tel.: 08346 - 982345  
info@ostenried.com  
www.ostenried.com