

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