

basias feinschmekka

botwinka: suppe aus jungen, frischen blättern und kleinen knollen der roten bete. so schmeckt der frühling!

zutaten für 8 portionen

1 EL butter
3 bund junge rote bete (mit blättern!), ca. 750 g
2 l hühnerbrühe (wahlweise gemüsebrühe)
frisch gepresster saft aus ½ zitrone
salz, zucker & frisch gemahlener schwarzer pfeffer

zusätzlich

8 hart gekochte eier (gevierterlt)
frischer dill, kleingekackt
sahne*, leicht geschlagen

*in polen wird ausschließlich saure sahne verwendet. ich mag es lieber mit einer kleinen haube von schlagsahne.

rote bete waschen, wurzeln abschneiden und entsorgen. butter in einem großen topf schmelzen. die kleinen knollen abschneiden, in gleiche teile schneiden, in den topf mit geschmolzener butter geben und kurz anbraten. die stiele in ca. 1cm lange stücke schneiden und ebenfalls in den topf geben. nach ca. 2 minuten mit kalter hühnerbrühe begießen und auf kleiner flamme köcheln.

in der zwischenzeit die restlichen blätter schneiden (ich mag es in etwas größeren stücken).

die suppe fast zum kochen bringen (nur gaaaaanz leichtes, vereinzelt blubbern ist erlaubt! :))) sie darf nicht richtig kochen, sonst geht die schöne farbe verloren!) und die geschnittenen blätter dazugeben. mit zitronensaft, salz und pfeffer abschmecken und solange auf kleiner flamme köcheln, bis das gemüse al dente ist (bitte nicht zu weich kochen!).

die suppe auf vorgewärmten tellern verteilen, mit eiern, leicht geschlagener sahne und frischem dill servieren.

so schmeckt der frühling, la, la, la.... soooo schmeckt der früüühling! :))))))

a ci abinci lafiya!