

## Rote-Beete-Suppe

ostpreußisch

- 2 kg Rote Beete Knollen
- 500 g Schweinefleisch (Kamm o. Bauch)
- 1,2 l Wasser
- 1 Lorbeerblatt
- 3-4 Pimentkörner
- ½ Zwiebel
- Salz
- 150 g saure Sahne
- 2 EL Mehl
- 6 EL Zucker
- 2 EL Essig Essenz
- 2 kg Kartoffeln



Die Rote-Beete-Knollen garen und danach etwas auskühlen lassen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, schneiden und in Salzwasser geben und auf dem Herd kochen. Ebenfalls das Fleisch in dem Wasser mit den Gewürzen zum Kochen bringen. Den Herd ein Drittel herunterschalten und das Fleisch garen.

Die Rote-Beete wird geschält und dann fein gerieben. Wenn das Fleisch gar ist, herausnehmen und warm stellen. In die Brühe kommt die geriebene Rote-Beete. Die saure Sahne mit dem Mehl vermischen und zu der Brühe geben. Alles kurz aufwallen lassen, damit die Suppe etwas sämiger wird.

Nun noch mit dem Zucker und Essig süß-sauer abschmecken.

Das Fleisch aufschneiden, mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen und zusammen mit den Salzkartoffeln zur Roten-Beete servieren.

---



*Man kann statt des Schweinefleisches auch Rinderknochen nehmen.*

**Schwierigkeitsgrad:**



**Zubereitungszeit ca. 0:50**

**Portionen: 6**



---

*Autor:*

*Kathel (Katharina Schelski, geb. Dressler)*