

Steckrübensuppe

1	große Zwiebel	in Würfel schneiden
600 g	Steckrübe	in kleine Würfel schneiden
1	große Möhre)
2	große Kartoffeln) in Würfel schneiden
1	kl. säuerl. Apfel)
1 EL	Butterschmalz	in einem Suppentopf erhitzen und zuerst die Zwiebel darin anbraten. Dann das Gemüse und zuletzt die Äpfel hinzugeben und kurz dünsten.
1 l	Gemüsebrühe	angießen und zugedeckt 30 Min. köcheln lassen. Suppe mittelfein pürieren. Falls sie zu dick ist, noch etwas Brühe hinzugießen Abschmecken mit
	Salz*	
	Pfeffer*	
½ TL	Koriander*	
	weißem Balsamicoessig	
150 g	Crème fraîche	unterrühren und nochmals kurz erhitzen, nicht kochen

*** Diese Produkte sind im Weltladen Walsrode, Moorstraße 27, erhältlich.**