

Rote Bete Süsschen


Zur Artikelliste *

Gern gegessen in:



Kitas



Schulen



Universitäten



Betriebs-
kantinen



Senioren-
einrichtungen

Rezeptur-Nummern im Menü-Manager MM40111

Zutaten für 10 Personen:

Zutat	Art.-Nr.	Menge
Pflanzen Margarine	728393	50 g
Zwiebeln	584623	100 g
Lauch Frisch	352536	300 g
Mehl	1625	50 g
Trinkwasser		2 L
Gemüse Kraftboullion	104784	50 g
H-Schlagsahne	336611	200 ml
Rote Bete	581519	500 g
Zucker	1564	50 g
Salz	78863	Nach Bedarf
Pfeffer	836432	Nach Bedarf
Muskat	817523	Nach Bedarf
Kümmel	836333	½ Teelöffel

Zubereitung:

1. Rote Bete mit etwas Kümmel in Salzwasser weichkochen (Rote Bete sollte sehr weich gekocht sein).
2. Rote Bete schälen und mit dem Handmixer fein (Püree artig) mixen.
3. Zwiebeln mit dem Lauch (nur das Weiße vom Lauch verwenden) in Butter/Margarine anschwitzen.
4. Mit Mehl abstäuben und mit Brühe und Sahne auffüllen und köcheln lassen.
5. Würzen und pürieren.
6. Das Rote Bete-Püree hinzugeben und ggf. noch einmal nachschmecken und mit etwas Stärke binden.

* Nur national verfügbare Artikel.