



[Drucken](#)

Rote Beete Suppe mit Meerrettichschaum und Käsenockerl



Zutaten für 4 Personen

- 2 Zwiebeln
- 200 g Rote Bete
- 40 g bayer. Butter
- 1 l Brühe
- Salz, Pfeffer
- 100 ml Weißwein
- 100 ml bayer. Sahne
- 60 g frischer Meerrettich
- 60 g bayer. Camembert
- 60 g bayer. Brie
- 40 g bayer. Rotschmierkäse
- 3 kleine Eier
- 80 g Semmelbrösel
- ½ Bund Schnittlauch

Zubereitung:

1. Zwiebeln und Rote Bete schälen. Beides in grobe Würfel schneiden. 20 g Butter in einem Topf erhitzen, Rote Bete und 2/3 der Zwiebeln 5 Minuten dünsten. Mit 800 ml Brühe auffüllen und ca. 35 Min. bei mittlerer Hitze kochen. Rote Bete mit der Brühe fein mixen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die restlichen Zwiebeln mit der restlichen Butter in einem Topf andünsten und mit Weißwein ablöschen. Mit Brühe aufgießen und 15 Min. einkochen. Sahne zugeben und noch einmal 10 Min. einkochen. Meerrettich schälen, fein reiben, in den noch heißen Sahnefond rühren und 10 Min. ziehen lassen. Meerrettich-Sahne kurz mixen und durch ein Haarsieb passieren.
3. Die Käse entrinden und Raumtemperatur annehmen lassen. Käse cremig rühren und die Eier nacheinander unterrühren. Die Masse mit Semmelbröseln verkneten und mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Hälfte Schnittlauch mit der Käsemasse vermischen. Mit zwei Teelöffeln Nocken von der Masse abstechen und in leicht kochendem, gesalzenem Wasser 10 Min. gar ziehen lassen.
4. Rote Beete Suppe noch einmal mixen und in Teller verteilen. Den Meerrettichfond schaumig mixen und auf der Suppe verteilen. Die Käsenockerl in die Suppe legen und mit dem restlichen Schnittlauch bestreut servieren.