

# REITER BIO SALAMI MIT ROTE BEETEN SÜPPCHEN



www.impuls.at

**REITER**

GLÜCK ISST, WO IMMER DU BIST. 

## ZUTATEN

100 g REITER Bio Salami  
1 rote Zwiebel  
2 Scheiben Ingwer  
2 Rote-Bete-Knollen  
1/2 Chilischote  
3 EL Butter  
100 ml Weißwein  
500 ml Gemüsefond  
Saft von 1/2 Orange  
250 g Sahne  
Salz  
Pfeffer  
Zucker

## ZUBEREITUNG

1. Die Zwiebel, Roten Beeten und den Ingwer schälen und in feine Streifen schneiden. Chili halbieren, entkernen, waschen und fein hacken.
2. Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Ingwer, Chili und Rote Beten hineingeben und anschwitzen. Salzen, zuckern und mit dem Weißwein ablöschen.
3. Die Flüssigkeit bei mittlerer Temperatur reduzieren, dann mit dem Fond auffüllen. Den Orangensaft dazugeben, pfeffern und alles ca. 10 Minuten gar kochen. Zum Schluss die 1/2 der Sahne dazugeben, Suppe mit einem Stabiler pürieren und durch ein feines Sieb passieren.
4. Die Suppe mit dem Stabiler aufschäumen und in vier Suppentellern anrichten. Den restlichen Teil der Sahne aufschlagen und auf die Teller aufteilen. REITER Bio Salami in Streifen schneiden und auf der Sahne garnieren.