

REITER BIO SALAMI MIT RÖTE BEETEN SÜPPCHEN



www.innpuls.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.