






## Rote-Bete-Suppe mit Räucherlachs

 Leicht  30 min  4 Personen

### Zutaten

- 200 g Räucherlachs-Rückenfilet  
Art.-Nr. 84399 auf  
[www.deutschesee.de/shop](http://www.deutschesee.de/shop)
- 500 g Rote Bete, roh
- 2 Kartoffeln, groß
- 1 Zwiebel
- 2 EL Butter
- 1 l Hühnerbrühe
- ½ Salatgurke
- ½ Bund Dill
- Salz
- 200 ml Sahne
- Pfeffer
- 125 g Crème Fraîche

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Rote Bete und Kartoffeln schälen und würfeln. Zwiebel ebenfalls würfeln. Alles zusammen in einem Topf mit Butter anschwitzen, mit Hühnerbrühe auffüllen und aufkochen. Gemüse für etwa 20 Minuten weichkochen.

#### Schritt 02

Währenddessen Räucherlachs in Würfel schneiden und kaltstellen. Mit einem Ausstecher kleine Kugeln aus der Gurke stechen. Dill zupfen, fein schneiden und mit den Gurkenkugeln vermischen. Kugeln mit Salz abschmecken.

#### Schritt 03

Das weichgekochte Gemüse mit dem Pürierstab fein pürieren, Sahne dazugeben und abschmecken. Die Rote-Bete-Suppe in tiefe Teller geben, Gurkenkugeln und Lachswürfel in die Suppe geben und mit Crème Fraîche toppen.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür