

Rote-Beete-Suppe

Zutaten für 8-10 Personen

4 kg Rote Beete (1 Schnellkochtopf voll)
2-3 kg Knochen (original Rinderknochen oder andere), ggf. auch noch Suppenfleisch
5 oder etwas mehr Lorbeerblätter
10 oder etwas mehr Gewürzkörner
2 große Zwiebeln für Suppe, 2 weitere für Bratkartoffel
Salz
Essigessenz
Zucker
2 saure Sahne
3 gehäufte Esslöffel Mehl
Kartoffeln (für Bratkartoffel als Beilage)
Bulettenzutaten (s. unten)
Senf

Küchengeräte

Schnellkochtopf (oder anderer großer Topf)

großer Metалldurchschlag (Sieb) zum Durchdrücken/Sieben der gekochten und geriebenen Beete

Metallreibe zum Reiben der Beete (oder mit geeignetem Küchengerät)

Holzlöffel zum Umrühren

Holzrührer (mit rundem Knauf) zum Durchdrücken der geriebenen Beete durch das Sieb (ersatzweise Rücken einer Schöpfkelle verwenden)

Holzquirl zum Anrühren des Mehls

Schneebeesen

Zubereitung

1. Knochen mit Wasser überdeckt mit gestrichenem Esslöffel Salz, Lorbeerblättern und Gewürzkörnern kochen (Rinderknochen 50 Minuten, sonst ca. 30 Minuten), Brühe durch Sieb in Topf zur Weiterverwendung abgießen.
2. Rote Beete im Schnellkochtopf kochen (ca. 30 Minuten, bei anderem Topf länger, bis sie weich sind).
3. Beete schälen und fein reiben.
4. Beete in Knochenbrühe geben und kurz kochen lassen (ab und an umrühren, damit sie nicht anbrennen).
5. Beete mit Holzrührer durch Metалldurchschlag rühren/drücken, so dass ein relativ dünnes sämiges Beetengemisch entsteht (Beetenreste wegschmeißen oder anderweitig verwenden).
6. Auffüllen mit Wasser (nach Gefühl, Dicke des Gemisches und Topfgröße ca. $\frac{1}{4}$).
7. Abschmecken mit Salz (1-2 Esslöffel, Vorsicht!).
8. Süß-sauer mit Essigessenz und Zucker abschmecken (zuerst etwa 4 Esslöffel Essenz und 4 gehäufte Esslöffel Zucker, dann vorsichtig löffelweise je nach Geschmack weiter, wohl etwas mehr Zucker als Essig).
9. Zwiebeln schälen, klein hacken, hellbraun anbraten, in Suppe geben.
10. Saure Sahne etwas mit Wasser verdünnen, mit Mehl verquirlen und mit Schneebeesen in kochende Suppe einrühren.
11. Suppe aufkochen, abkühlen lassen und kalt stellen, von gekühlter Suppe Fettschicht abschöpfen.
12. Reichen mit Buletten und Bratkartoffeln.

Buletten

Zutaten für 8 Personen

1,5 kg Gehacktes (halb Rind, halb Schwein)
3 Schrippen
3 Eier
2 Zwiebeln
1-2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer, Majoran, 1 Esslöffel Senf, 1 Teelöffel gemahlener Kümmel
Semmelbrösel/Semmelmehl

Zubereitung

1. Schrippen einweichen und ausdrücken.
2. Zwiebeln und Knoblauch hacken.
3. Fleisch würzen, Eier, Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben, durchkneten.
4. Buletten formen und in Semmelbrösel/Semmelmehl wälzen.
5. In ausreichend Margarine braten, gebäunte Buletten ab und an mit Esslöffel heißen fetts übergießen.