

Randensuppe (für 4 Personen)

Tatyana Belfiglio, Zollikon: «Ich liebe Randen – oder Rote Bete – weil ich ihre rote Farbe sensationell finde und weil ihr erdiger Geschmack ganz besonders gut zu mir als geerdetem Menschen passt.»

<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
500 g Randen (roh oder gekocht) 1 Zwiebel 1 grosse Knoblauchzehe 1,25 l Gemüsebouillon 1 Becher Saucenhalbrahm Olivenöl Salz, Pfeffer, evtl. Majoran Peterli	<ol style="list-style-type: none">1. Die Randen und die Zwiebel schälen und in kleine Stücke schneiden. Den Knoblauch schälen und pressen.2. Das Olivenöl erhitzen und die Randenwürfel andünsten. Anschliessend die Zwiebel und den Knoblauch hinzufügen und einige Minuten anschwitzen.3. Nun die Gemüsebouillon hinzufügen.4. Kochen lassen, bis die Randen weich sind. Die Kochzeit für rohe Randen kann mehr als eine halbe Stunde betragen, bereits gekochtes Gemüse braucht rund zehn Minuten.5. Anschliessend mit dem Stabmixer pürieren.6. Mit dem Saucenhalbrahm verfeinern und mit Salz, Pfeffer und evtl. Majoran würzen.7. In Suppenschalen anrichten und mit etwas Peterli dekorieren.