



Russische Rote Bete

Für 4 Personen

250 g saure Sahne
 50 g Haselnüsse, fein gehackt
 2 EL Dill
 2 EL Butter
 1 EL Mehl
 300 ml Gemüsebrühe
 Muskat
 Pfeffer
 abgeriebene Schale von
 1/4 unbehandelter Zitrone
 700 g junge rote Bete,
 sehr dünn geschnitten
 200 g säuerliche Äpfel,
 feine Scheiben
 1 TL Zitronensaft
 einige Dillzweige

Am einfachsten ist es, wenn Sie die Roten Bete und Äpfel mit dem Gurkenbobel schneiden. Pikanter Kartoffelbrei vervollständigt dieses rosarote, fruchtige Rübengericht: Einige Eßlöffel Selleriewurzel und zwei Teelöffel fein geriebener Meerrettich mit wenig Milch vermischen und unter den fertigen Kartoffelbrei rühren.



1. Saure Sahne, Haselnüsse und Dill vermischen. Butter in einem flachen Topf mit dickem Boden schmelzen, Mehl hinzufügen, unter Rühren erhitzen, bis das Mehl sich leicht hellbraun verfärbt und ein angenehmer Duft aufsteigt.
2. Mit Gemüsebrühe aufgießen, die Sauce glatt rühren. Mit Muskat, Pfeffer und Zitronenschale würzen.
3. Rote Bete hinzufügen, zugedeckt 8 Minuten bei milder Hitze dünsten (die Roten Rüben sollen noch einen etwas Biß haben). Äpfel unterrühren, 4 Minuten köcheln.
4. Den Topf vom Herd nehmen, mit Zitronensaft und der Hälfte des Nuß-Rahms vermischen. Rote Bete in einer Schüssel anrichten. Mit Dillzweiglein garnieren. Restlichen Nußrahm dazu reichen.