

Rote-Bete-Suppe mit Bacon und Zwiebel-Fladenbrot

Für zwei Personen

8 Scheiben Bacon	100 g Dinkelvollkornmehl	4 Rote Beeten, vorgekocht
1 Knoblauchzehe	3 große Zwiebeln	20 g Ingwer
50 g Butter	1 EL Honig	250 ml Kokosmilch
100 ml Essig	400 ml Gemüsefond	Olivenöl, Kümmel
Salz, schwarzer Pfeffer		

Einen Topf mit etwas Butter erhitzen. Zwei der Zwiebeln und den Knoblauch abziehen, klein hacken und im Topf glasig andünsten. Den Ingwer schälen, fein hacken und zu den Zwiebeln in die Pfanne geben. Die Rote Beete in Würfel schneiden und ebenfalls mit den Zwiebel und dem Knoblauch kurz anbraten. Den Honig dazugeben, alles mit dem Essig ablöschen und mit der Brühe aufgießen. Die Suppe ungefähr 15 bis 20 Minuten weiter kochen lassen, bis die Rote Beete weich gekocht ist. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Die Baconstreifen darin anbraten und zur Seite legen. Eine weitere Pfanne erhitzen. Die übrige Zwiebel abziehen und klein hacken. Die gehackte Zwiebel zusammen mit 25 Gramm Butter in der Pfanne anschwitzen. Das Vollkornmehl mit der Zwiebel und einer Prise Salz in einer Schüssel mit dem Rührgerät verrühren. Dabei so viel Wasser zufügen, bis ein zäher Teig entsteht. Aus dem Teig kleine Fladen formen und in der Pfanne circa vier Minuten von beiden Seiten anrösten. Sobald die Rote Beete in der Suppe weich gekocht ist, die Hitze reduzieren, die Kokosmilch hinzufügen und die Suppe pürieren. Im Anschluss die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe zusammen mit dem Bacon auf einem Teller anrichten. Das Zwiebelfladenbrot dazu reichen und servieren.

Friederike Bolder am 17. Juli 2012