

## Rote Bete Gemüse

### Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Rote Bete – 1 EL Butter oder Margarine – 1 Zwiebel – 250ml Gemüsebrühe – Salz – Pfeffer – Kümmel – 125 g Saure Sahne – 2 TL Speisestärke – 4 EL Sahnemeerrettich

### Zubereitung:

- Rote Bete waschen und schälen; die Knollen vierteln und in dünne Scheiben schneiden
- Zwiebel schälen und fein würfeln
- Butter oder Margarine in einem Topf zerlassen und Zwiebel und Rote Bete darin andünsten
- Gemüsebrühe zugeben und zugedeckt etwa 30 Minuten garen
- Speisestärke mit Saurer Sahne verrühren, zum Gemüse geben und unter Rühren aufkochen lassen
- Den Sahnemeerrettich unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken
- Dazu passen Kartoffeln

*Wir wünschen guten Appetit!*

