

Zutaten für 4-6 Portionen

500 g Rote Bete (am einfachsten ist es die vorgekochten zu nehmen. Die gibt es in Bioqualität im Supermarkt)

ca. 1 Liter vegane Gemüsebrühe

1 fingerdickes Stück Ingwer

3 Zwiebeln

2 Zehen Knoblauch

1 Schuss Wein (Rosé)

Pfeffer (am besten frisch gemahlen)

2 TL Salz

2 EL Ahornsirup oder Rohrzucker

120 ml Sojasahne

1 TL Margarine

1-2 Limetten

1 Chilischote

100 ml Orangensaft

1 EL Olivenöl

Zubereitung

Zwiebeln und Ingwer klein schneiden und in Olivenöl leicht anschwitzen. Dann die bereits gekochte Rote Bete in kleine Stücke schneiden und dazugeben.

Dann mit dem Wein ablöschen und kurz aufkochen.

Nun Gemüsebrühe, Orangensaft, Ahornsirup bzw. Rohrzucker sowie Knoblauch und die kleingeschnittene Chilischote zugeben und auf kleiner Flamme etwa 15 Minuten köcheln lassen.

Dann alles mit einem Pürierstab pürieren, Sahne und Margarine zugeben und alles mit dem Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.