



Es gruselt: Lang-Hin-Suppe (Rote Bete Suppe mit gebackenen Fingern)

Gruseliges Fingerschlecken garantiert - in dieser Suppe will jeder seine Finger drin haben. Wohl dem, der mehr als die zehn eigenen dafür zur Verfügung hat. Die Lang-Hin-Suppe ist weniger aufwendig als man denkt und schnell gemacht. Wer noch besondere Effekte setzen will, kann alles mit einem Gespenst noch gruseliger machen.

Zutaten für 4 Kinder:

200 ml Rote Bete Saft	2 Zwiebeln
200 g mehligkochende Kartoffeln	1 Knoblauchzehe
500 g Rote Bete	600 ml Gemüsebrühe
max. 0,3 l Orangensaft	250 ml Schlagsahne
150 g ganze blanchierte, weiße Mandeln	
2 Scheiben TK-Hefeteig (300 g)/gibt es im Supermarkt in der Gefriertruhe	

Zubereitung:

1. Für die Finger Mandeln 10 Minuten in Rote Bete Saft kochen. Herausnehmen, gut abtropfen lassen und Saft aufbewahren. Hefeteig auf bemehlter Arbeitsfläche auftauen lassen und dort zu Fingern rollen und mit je einer Mandel als „Fingernagel“ an die Fingerspitze andrücken. Mit einem Messer „Fingerrillen“ in den Teig ritzen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 10 Minuten backen.
2. Kartoffeln und Rote Bete schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln grob würfeln. Knoblauch fein hacken. 1 El Öl in einem Topf erhitzen. Knoblauch, Zwiebeln, Kartoffeln und Rote Bete bei mittlerer Hitze anschwitzen. Mit Gemüsebrühe, Rote Bete Saft und Sahne ablöschen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 25 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Suppe mit einem Schneidstab fein pürieren und durch ein Sieb passieren. Nochmals erhitzen und mit Salz, Pfeffer und je nach Geschmack mit Orangensaft würzen.

Tipp 1:

50 g Schmand und 3 Ei Milch gut verrühren, in einen Tiefkühlbeutel füllen und einen kleinen unteren Zipfel abschneiden, um damit dann ein Gespenst auf die Suppe zu malen.

Tipp 2:

Falls kein Orangensaft im Haus ist, eignet sich z.B. auch süßer Apfelsaft

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten:

Bellmann, Gröning & Partner GmbH
Katie Köhler
Falkenried 84, 20251 Hamburg
Tel.: 040 / 480 655-10, Fax: 040 / 46 51 30
E-mail: agentur@bgup.de

Quelle:

Deutsches Suppen-Institut
Reuterstr. 151, 53113 Bonn
Tel.: 0228 / 21 01 80
Fax: 0228 / 22 94 60
Internet: www.suppeninstitut.de