

Rote-Bete-Ingwer-Suppe an karamellisierter Birne

Zutaten für 4 Personen

550 g frische Rote Bete	schälen und grob würfeln.
1 Zwiebel	schälen und würfeln.
1 Knoblauchzehe	schälen und fein würfeln. Von
1 Bund Zitronenthymian	die Hälfte der Zweiglein beiseitelegen, vom Rest die Blättchen abzupfen.
2 Birnen	schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Die Hälfte der Birnenviertel in Würfel, die andere Hälfte in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.
25 g frischer Ingwer	schälen und fein würfeln oder reiben.
2 EL Olivenöl	in einem ausreichend großen Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Rote Bete, Birnenwürfel sowie Knoblauch und Ingwer zugeben. Alles 2 Minuten mitbraten. Mit
500 ml Gemüsebrühe	ablöschen, 15 Minute bei geschlossenem Deckel leicht köcheln lassen. In der Zwischenzeit
2 EL Zucker	in eine Pfanne streuen, schmelzen und hellbraun karamellisieren lassen. Die Birnenscheiben zusammen mit den Zitronenthymianzweigen und
20 g Butter	zugeben. Bei geringer Temperatur ca. 5 - 8 Minuten goldgelb braten - ab und zu wenden. Die Zitronenthymianblättchen zur Suppe geben, alles mit einem Pürierstab fein pürieren. Mit
2 EL Weißweinessig	und
Salz und Pfeffer	würzen. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, mit karamellisierten Birnenscheiben,
dunklem Balsamico	und etwas
frisch gehackte Petersilie	garnieren.

