

Borschtsch

Zutaten (für ca. 4 Portionen):

400-500g Rote Beete
2-3 Kartoffeln
2 Karotten
1 Petersilienwurzel
100g Kohl (Weißkohl, Chinakohl o.ä.)
½ Stange Lauch
½ Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Dose Tomaten (stückig oder ganz)
800ml Gemüsebrühe
etwas Öl

Gewürze:

Bei der Wahl der Gewürze ist eurer Fantasie keine Grenze gesetzt!

Ich habe Salz, Pfeffer, ein paar selbst getrocknete Blätter (Meisterwurz, Liebstöckel o.ä.) und verdauungsfördernde Gewürze (Kümmel, Ingwer, Anis, Fenchelsamen) verwendet. Zwei Nelkenblätter und etwas Nelkenpfeffer (oder eine Nelke) haben meiner Suppe zudem einen lecker-würzigen Geschmack verliehen.

Probiert einfach ein wenig aus und setzt eure individuelle Note 😊



Zubereitung:

1. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Beides in einem großen Topf mit Öl anbraten.
2. Karotten und Petersilienwurzel in Scheiben/Stücke und den Lauch in Ringe schneiden. Das Ganze zu den Zwiebeln in den Topf geben und kurz andünsten.
3. Kartoffeln und Rote Beete schälen und in 1-2cm große Stücke würfeln.
4. Die Rote Beete zusammen mit der Gemüsebrühe und den Gewürzen in den Topf werfen und ca. 15min bei geschlossenem Deckel köcheln lassen.
5. Dann die Dose Tomaten, die Kartoffelstücke und den geschnittenen Kohl hinzugeben und weitere 15min köcheln lassen.

(Übrigens schmeckt der Borschtsch am 2.Tag fast noch besser 😊)

Viel Spaß beim Nachkochen, eure Marina!