

Vegetarischer Borschtsch

Rezept für 6 Personen



Zutaten

2-3 Möhren
1/2 Sellerieknolle
4 Zwiebeln
1 Petersilienwurzel
1 Stange Lauch
Lorbeerlaub, Nelken, Pfefferkörner, Salz, Gemüsebrühe

Schmalz/ Öl zum Anbraten
600 g Kartoffeln
600 g Weißkohl
600 g frische Rote Bete
Kümmel, 5 - 6 EL Tomatenmark, Salz, Pfeffer, Knoblauchzehen nach Geschmack, Essig,
Zucker 0,25 l Rote Bete - Saft
Sour Cream

Zubereitung

In einem Topf 2-3 Liter Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen. Möhren, Sellerie, Petersilienwurzel, Zwiebel und Lauch putzen, schälen und mit einem scharfen Küchenmesser in mundgerechte Stücke schneiden. Wenn das Wasser kocht, einen großen Teil des Suppengemüses hineingeben. Im Sud köcheln lassen. Lorbeerlaub, Nelken, Pfefferkörner und Brühpulver nicht vergessen. Salzen.

Weißkohl in feine Streifen schneiden, Kartoffeln und Rote Bete in Scheiben. In einer Pfanne Öl erhitzen: Knoblauch und Zwiebeln anbraten. Dann folgen alle anderen Zutaten. Gemüse schmoren. Mit einem Pfannenheber vorsichtig wenden, damit nichts anbrennt. Das Gemüse wird mit Kümmel, ca. 5 EL Tomatenmark, Salz, Pfeffer, Essig und einer Prise Zucker gewürzt und bei niedriger Temperatur auf dem Herd belassen. Ab und an etwas Sud nachgießen.

Nach einer Weile mischt man den restlichen Sud mit dem Suppengemüse und lässt alles zusammen garen. Rote Bete braucht Zeit! Um die rote Farbe des Borschtsch zu erhalten, gibt man Rote Bete Saft hinzu.

Der fertige Borschtsch wird mit einem Klecks saurer Sahne und frischen Kräutern serviert.