

Borschtsch

RUSSISCHER Eintopf



VITALY BUTOVSKY
Rheingold Hotel, Düsseldorf
Wurzeln in Russland

ZUTATEN

2 Rote Bete, geschält
1 große Zwiebel(n)
2 Zehe/n Knoblauch
4 mittelgroße Karotte(n)
1 kl. Kopf Weißkohl
4 große Kartoffel(n)
2 Lorbeerblätter
etwas Sellerie
1/2 Bund Petersilie

ZUBEREITUNG

Arbeitszeit: ca. 1 Std. / Kochzeit: ca. 1 Std.

Die Kartoffeln schälen und klein schneiden, Karotten, Rote Bete und Sellerie klein schneiden (etwa 2–3 cm kurze Stifchen). Die Zwiebel würfeln, den Knoblauch klein schneiden. Den Kohl in 3–5 cm lange und 0,5 cm breite Streifen schneiden.

Karotten, Sellerie und Rote Bete in der Pfanne mit Öl oder Butter wenig anschwitzen, währenddessen in einem großen Topf die Zwiebel mit dem Knoblauch glasig braten. Die Kartoffeln hinzufügen und leicht mitbraten, mit Wasser aufgießen (etwa 1–2 cm über den die Kartoffeln).

1 Becher Sauerrahm

etwas Tomatenmark, einige Pfefferkörner

ca. 4 Gemüsebrühwürfel

n. B. Wasser

n. B. Brot(e) (Schwarzbrot)

Aufkochen und das Gemüse aus der Pfanne hinzufügen, erneut aufkochen, dann den Kohl hinzufügen. Aufkochen, dann Pfefferkörner, Lorbeerblätter und etwa 1–4 EL (je nach Geschmack) Tomatenmark hinzufügen. Dann je nach Menge 2–4 Gemüsebrühwürfel hinzufügen und aufkochen. Wenn die Kartoffeln und das Gemüse weich genug sind, ist die Suppe fertig.

Wir haben das in Russland bei meiner Oma mit Sauerrahm und getoastetem Schwarzbrot, welches mit frischem Knoblauch abgerieben wurde, serviert.