



Borsch



Zutaten

- › 350 g rohe Rote-Bete
- › 150 g Weißkohl
- › 3 Selleriestangen
- › 2 große Tomaten
- › 1 Zwiebel
- › 1 Karotte
- › 50 g Butter
- › 150 g saure Sahne
- › 1,5 l Gemüsebrühe
- › 1 EL Weißweinessig
- › 1 EL Zucker
- › 2 Zweige Dill
- › Salz & Pfeffer

Dazu: dunkles Brot



Die Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden.

Die Rote Beete am besten mit Handschuhen bearbeiten, diese schälen und in Stifte hobeln.

Die Karotte ebenfalls schälen und in Stifte hobeln.

Die Haut der Tomaten einritzen und kurz in der Mikrowelle erwärmen, so lässt die Haut sich leichter abziehen. Die Tomaten anschließend entkernen und würfeln.

Die Selleriestangen waschen und klein Würfeln.

In einem großen Topf die Butter erhitzen und darin die Zwiebel glasig dünsten. Nun kommt das restliche eben geschnittene Gemüse dazu und alles wird unter rühren ca. 5 Minuten gegart.

Alles mit der Brühe ablöschen und mit Essig, Salz und Pfeffer sowie Zucker würzen. Einen Dillzweig in die Suppe schneiden, alles gut verrühren und einmal aufkochen lassen. Das ganze abgedeckt ca. 45 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist.

In der Zwischenzeit den Weißkohl fein Hobeln und diesen anschließend unter die Suppe heben. Alles nochmals 15 Minuten köcheln lassen.

Die Borsch in kleine Schüsseln verteilen und mit einem Löffel saurer Sahne und etwas Dill garnieren und anschließend mit dunklem Brot servieren.