

## Rezept – Vegetarischer Borschtsch – blog.wohlgeraten.de



### Zutaten für einen großen Topf Borschtsch (ca. 6 P)

2-3 Möhren

1/2 Sellerieknolle

4 Zwiebeln

1 Petersilienwurzel

1 Stange Lauch

Lorbeerlaub, Nelken, Pfefferkörner, Salz, Gemüsebrühe

außerdem:

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 werden 2-3 Liter Wasser mit etwas Salz zum Kochen gebracht. In dieser Zeit werden Möhren, Sellerie, Petersilienwurzel, Zwiebel und Lauch geputzt, geschält und mit einem scharfen Küchenmesser in mundgerechte Stücke geschnitten. Wenn das Wasser kocht, einen großen Teil der geschnittenen Zutaten hineingeben. Suppengrün im Sud köcheln lassen. Lorbeerlaub, Nelken, Pfefferkörner und Brühpulver nicht vergessen. Etwas Salz hinzugeben.

Nun den Kohl in feine Stücke schneiden, Kartoffel in Scheiben. In einer Pfanne Öl erhitzen: Knoblauch und Zwiebeln anbraten. Dann folgen alle anderen Zutaten und man lässt das Gemüse in der Pfanne schmoren. Je nach Größe des Tiegels, kann es etwas eng werden. 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 sollte mit einem Klecks saurer Sahne und geschnittenen frischen Kräutern serviert werden. Wer mag isst Brot dazu.

Gefällt Dir? Ich freue mich über Likes auf Facebook und Kommentare auf meinem Blog!

Alle Rechte für Text und Bilder liegen bei Charis Stank.

Alpenreiseblog [blog.wohlgeraten.de](http://blog.wohlgeraten.de) – Onlineshop [www.wohlgeraten.de](http://www.wohlgeraten.de)