

Borschtsch/Borsch

(für 5 Personen)

Zutaten:

1 gekochte Rote Beete (Rote Beete Saft wird später benötigt)
5 m.-große Kartoffeln (vorwiegend festkochende)
2 Karotten
1 kleine Zwiebel
1 kleine Dose gehackte Tomaten
1 kleine Dose Kidneybohnen
1/2 Paprika
Die Hälfte eines kleinen Weißkohls
1 TL Tomatenmark
Salz (nach Geschmack)
schwarzer Pfeffer (nach Geschmack)
½ TL Paprika Edelsüß
Petersilie (nach Geschmack)
Dill (nach Geschmack)
1 Becher Sauerrahm

Zubereitung: (ca. 60 Minuten):

1. Kartoffeln und Paprika in kleine Stücke schneiden, Weißkohl und rote Beete in feine Streifen schneiden.
2. Einen Topf mit 2,5 Liter Wasser füllen, zum Kochen bringen und leicht salzen. Die Kartoffeln und den geschnittenen Weißkohl hinzufügen. Etwa 10 Minuten kochen lassen.
3. Die klein geschnittene Paprika, die gehackten Tomaten und Kidneybohnen zu dem Gemüse geben. Dann geriebene Rote Beete hinzufügen und weitere 20 Minuten kochen lassen.
4. Während das Gemüse kocht, die Zwiebel fein hacken und die Karotten schälen und reiben. In einer Pfanne Öl erhitzen, die Zwiebeln und die Karotten anbraten. Tomatenmark, Salz, schwarzen Pfeffer und Paprika Edelsüß hinzufügen. Etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen.
5. Die Zwiebel und die Karotten zu dem bereits kochenden Gemüse im Topf hinzufügen. Weitere 15-20 Minuten kochen lassen.
6. 3. Minuten vor dem Ende Rote Beete Saft (nach Geschmack), Petersilie und Dill hinzufügen.
7. Weitere 3 Minuten kochen lassen und dann mit Sauerrahm anrichten. Guten Appetit!