

Russische rote Rübensuppe „Borschtsch“, nach Barbara Rütting

500 g rote Rüben
250 g Suppengrün (Möhre, Sellerie, Lauch)
3 EL Öl
1 l Gemüsebrühe
Eine Prise Zucker
Zwei Zwiebeln
250 g Weißkohl
250 g Kartoffeln
Ein Lorbeerblatt, sechs Pfefferkörner, zwei Nelken, Kümmel
200 g Tomaten (am einfachsten aus der Dose)
Kräutersalz, Knoblauch
Zwei Esslöffel Obstessig
1/4 l saure Sahne.

Alles Gemüse waschen und vorbereiten

Rote Rüben und Suppengrün in Würfel schneiden, in Öl anbraten mit Gemüsebrühe und Zucker circa 20 Minuten köcheln lassen

Dann die gehackten Zwiebeln, den fein geschnittenen Kohl, die gewürfelten Kartoffel und Gewürze zugeben

Weitere 30 Minuten dünsten

Die letzten 10 Minuten die gehackten Tomaten zugeben

Mit Salz, Knoblauch, Obstessig und Pfeffer abschmecken

Auf dem Teller ein Esslöffel saure Sahne unterrühren und mit gehacktem Dill bestreuen

Die angegebenen Mengen ergeben einen großen Topf voll Suppe. Sie lässt sich aber sehr gut einfrieren.

Die besondere Note bringen die Tomaten und der Sauerrahm! Sonst wäre es eine ganz normale Gemüsesuppe 😊