

Borschtsch

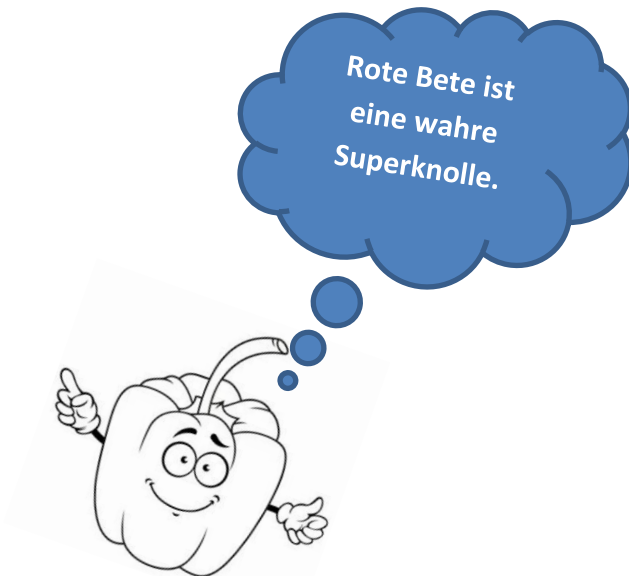
Dauer: 50 Minuten Portionen: 8



Lies bitte das komplette Rezept durch, bevor du beginnst!

Zutaten:

| | |
|-------------------------------|---------------------|
| 800 g frische Rote Bete | 4 EL Sonnenblumenöl |
| 500 g Kartoffeln, festkochend | 1 Lorbeerblatt |
| 1 Stange Lauch | 1,5 EL Kümmelsaat |
| 600 g Weißkohl | 1,5 L Gemüsebrühe |
| 1 Bund Dill | 200 g Saure Sahne |
| 1 Stück Meerrettich, frisch | 1 EL Essig |
| | 1 TL Salz |
| | ½ TL Pfeffer |



Neben Eisen und Vitamin C liefert die Rote Bete noch weitere wertvolle Vitamine und Mineralien.

Da sie keine besonderen Ansprüche an den Boden stellt wächst sie auch in ungünstigen Lagen und kann völlig problemlos über die Wintermonate hinweg gelagert werden.



Zubereitung:

1. Kräuter und Gemüse waschen.
2. Lauch längs halbieren und gründlich waschen.
3. Kartoffeln schälen und grob würfeln.
4. Rote Bete schälen und grob würfeln.
5. Lauch in breite Ringe schneiden.
6. Vom Weißkohl den Strunk herausschneiden und die Weißkohlblätter in mundgerechte Streifen schneiden.
7. Öl in einem großen Topf erhitzen, das vorbereitete Gemüse anschwitzen.
8. Lorbeer, Kümmel und Brühe zugeben und alles mit geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten köcheln lassen.
9. Dill grob hacken.
10. Meerrettich fein reiben.
11. Etwas Dill und Meerrettich für die Deko zur Seite stellen.
12. Wenn das Gemüse gar ist, die Saure Sahne und den restlichen Dill und Meerrettich unter den Borschtsch heben.
13. Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.
14. Das Gericht mit Dill und Meerrettich anrichten.