

Borschtsch [bɔʁʃtʃ]

| Zutaten für 10 Personen | Menge |
|--------------------------------|--------------|
| Rote Beete | 1000g |
| Kartoffeln | 750g |
| Möhren | 500g |
| Sellerie | 500g |
| Gewürzgurken | 750g |
| Zwiebeln | 500g |
| Gemüsebrühe | 70g |
| Wasser | 4000ml |
| Tomatenmark | 200ml |
| Weißkohl | 1000g |
| Schmand | 500ml |
| Bockwurst/Krakauer | 1000g |
| Öl | 100ml |
| Zucker | |
| Dill, getrocknet | |
| Pfeffer, Salz | |

Zubereitung:

Die Rote Beete, Möhren, Sellerie und Kartoffeln schälen.

Rote Beete, Kartoffeln und Möhren in grobe und den Sellerie, Gewürzgurken und die Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Den Weißkohl grob putzen, vierteln; den harten Strunk rausschneiden. Dann die Viertel in feine Scheiben schneiden.

Das Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln, Weißkohl, Rote Beete, Möhren, Sellerie und Tomatenmark andünsten. Dann die Gewürzgurken nach 5 Minuten dazu geben und mit dünsten lassen.

Einen kleinen Topf mit Wasser aufstellen, erhitzen und die Gemüsebrühe hinzugeben

Alles einen Finger breit mit Brühe bedecken und Kartoffeln dazugeben dann 30 Minuten köcheln lassen.

Borschtsch [bɔʁʃtʃ]

Abschmecken mit Zucker, Salz und Pfeffer.

Nachdem die entsprechenden Portionen für Veganer abgenommen worden sind, wird die Wurst dazu gegeben und zieht noch etwa 10 min in der Suppe

Die saure Sahne und den Dill reichen wir getrennt, dass kann sich jeder selbst drauf machen.

Servieren – Tischspruch – Guten Appetit!!!