

# **Borschtsch** [bɔʁʃtʃ]

<b>Zutaten für 10 Personen</b>	<b>Menge</b>
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!!!