

Vegetarischer Bortsch (Rote Beete Suppe)

Zutaten:

500g rote Bete
250 g. Weißkohl
3 große Möhren
4 große Kartoffeln
1-2 Petersilienwurzel
2 Zwiebeln
1 EL Tomatenmark
1 EL Honig
1 EL Apfelessig
Pfeffer, Salz, frisch gemahlene Koriandersamen
1 Becher saure Sahne, 1 Bund frischer Dill und/oder frisch geriebener Meerrettich

Zubereitung:

Bei dieser Suppe werden die verschiedenen Gemüsesorten entsprechend ihrer unterschiedlichen Garzeit zunächst getrennt zubereitet, damit sie ihren Biss behalten. Sie werden kurz vor dem Servieren in die kochende Brühe gegeben. Es hört sich komplizierter an, als es ist und die Suppe schmeckt einfach Spitze! Und so funktioniert es:

Die beiden Zwiebeln schälen, eine Möhre und die Petersilienwurzel putzen und in grobe Stücke schneiden. Alles zusammen in 2 Liter Wasser unter Zugabe von 1 Esslöffel Tomatenmark kurz um Kochen bringen und dann auf geringer Hitze köcheln lassen bis alle anderen Vorbereitungen abgeschlossen sind.

Den Kohl in grobe Streifen schneiden und dann in kochendem Salzwasser kurz ankochen. Im Anschluss das Kochwasser abgießen und den Kohl in einem Sieb mit kaltem Wasser abschrecken. Den Kohl dann erst einmal beiseite stellen.

Die in Würfel oder Stifte geschnittenen rote Beete in Öl bissfest dünsten und im Anschluss Honig und guten Apfelessig zugeben. Die rote Bete beiseite stellen.

Kartoffeln schälen, in kleine Würfel oder Stifte schneiden und 10 Minuten in Salzwasser kochen. Salzwasser abgießen. Kartoffeln zunächst beiseite stellen.

Zwei in Scheiben geschnittene Möhren ebenfalls in Öl bissfest dünsten.

Aus der köchelnden Brühe die Zutaten entfernen. Die einzeln vorbereiteten Gemüsesorten zugeben und alles gemeinsam kurz aufkochen. Pfeffer, Salz und Koriandersamen nach Belieben zugeben. Beim Einfüllen auf die Teller kann noch ein 1 EL saure Sahne und frischer Dill oder frisch geriebener Meerrettich dazu gegeben werden.

Guten Appetit !