

# Borschtsch

## Für 2 Personen

2 mehliges Kartoffeln	2 Kugeln Rote Bete, vorgekocht	2 Möhren
0,5 Weißkohl	1 Zwiebel, groß	3 Knoblauchzehen
1 Bund Dill	2 Lorbeerblätter	2 EL Tomatenmark
100 g Schmand	1 l Rinderfond	Pflanzenöl
Salz, schwarzer Pfeffer		

Den Weißkohl in Streifen schneiden. Den Rinderfond erhitzen und den Kohl darin garen. Die Kartoffeln schälen und klein schneiden. Die Kartoffeln ebenfalls in den Fond geben. Die Lorbeerblätter dazugeben. Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Die Möhren schälen und ebenfalls klein schneiden. Etwas Pflanzenöl erhitzen und das Tomatenmark dazugeben. Die Zwiebeln und die Möhren in dem Öl anbraten. Anschließend mit zu dem Kohl und den Kartoffeln geben. Den Dill waschen und hacken. Den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Die Rote Bete reiben. Den Dill, den Knoblauch und die rote Bete vermengen. Die Mischung mit in die Suppe geben. Den Herd ausschalten und die Suppe zehn Minuten ziehen lassen. Die Suppe auf einem Teller anrichten. Mit dem Schmand garnieren und servieren.

Inessa Alexandrova am 04. Juni 2012