

Borschtsch

Für 4 Personen:

ca. $\frac{1}{2}$ Spitzkohl	2 Rote Bete	400 g Kartoffeln
2 Karotten	$\frac{1}{4}$ Sellerieknolle	1 Gemüsezwiebel
2 EL Tomatenmark	750 ml Gemüsefond	3-4 EL weißer Balsamico
2 Lorbeerblätter	2 Nelken	Prise Muskatnuss
Salz, weißer Pfeffer	6 EL Sonnenblumenöl	1 Becher Schmand
1/2 Bund Dill		

Karotten, Sellerie waschen, schälen und in mundgerechte Würfel schneiden, in einem großen Topf mit etwas Öl anschwitzen.

Rote Bete und Kartoffeln schälen und ebenfalls würfeln, Zwiebel in feine Würfel schneiden. Spitzkohl in Streifen Gemüse im Topf mit Salz und Prise Zucker würzen, Tomatenmark mit anschwitzen, restliches Gemüse sowie Lorbeerblatt dazugeben, ebenfalls kurz mit anschwitzen und mit Gemüsefond und etwas Essig ablöschen und die restlichen Gewürze hinzufügen. Für ca. 30 min köcheln lassen.

Suppe mit Pfeffer, wenn nötig mit Salz und einem Spritzer Essig abschmecken.

In Tellern anrichten, jeweils mit einem Löffel Schmand und gezupftem Dill anrichten.

Björn Freitag am 22. Februar 2020