

## Borschtsch Ukrainische Rote-Bete-Suppe

### Für 2 Portionen

1 Liter Fleischbrühe	200 g Weißkohl, in Streifen	150 g Kartoffel
100 g Speck	200 g Rote Bete	100 g Karotte
1 EL Tomatenmark	1 EL Zucker	1 EL Essig
100 g saure Sahne	Petersilie	Salz
Pfeffer		

Weißkohl in Streifen schneiden und die Kartoffeln raspeln. Nun in die heiße Fleischbrühe geben und darin weich kochen. Die Rote Bete und die Karotten raspeln. Den Speck würfeln, in einer Pfanne mit Öl anbraten und die Rote Bete sowie die Karotten darin einige Minuten andünsten. Tomatenmark, Zucker und Essig hinzufügen und das Ganze etwas weiterdünsten lassen, mit Salz abschmecken. Alles in die Fleischbrühe geben, ein weiteres Mal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wie in der Ukraine üblich, die Borschtsch mit feingehackter Petersilie und saurer Sahne servieren.

Steffen Henssler am 26. 06. 2012