

# Borschtsch

Zutaten für vier Personen

- 400 g Rote Beete
- 500 g Suppenfleisch
- 200 g Suppengrün
  - 1 Zwiebel
- 200 g Weißkraut
  - 1 EL Essig
  - 1 EL Zucker
- 2 EL Tomatenmark
  - Salz & Pfeffer
- 1/8 l Saure Sahne

1. Suppenfleisch mit 2 Liter kaltem Wasser aufkochen, Brühe abschäumen und auf kleiner Flamme köcheln lassen.
2. Rote Beete schälen und in Stäbchen schneiden.
3. Suppengrün putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel schälen und klein schneiden. Weißkraut putzen und hobeln.
4. Suppengrün, Zwiebel und Rote Bete in Brühe halb gar dünsten. Dann Weißkraut, Essig und Zucker hinzufügen, etwas Brühe aufgießen, Tomatenmark dazugeben und alles fertig garen. Salz und Pfeffer nach Belieben hinzufügen.
5. Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden und zur Brühe geben.
6. Suppe zum Schluss noch einmal kurz aufkochen und mit einem Klacks saure Sahne auf jedem Teller servieren.

Hier fertiges Produkt kaufen:



