

Borschtsch (Russisch-ukrainische Randensuppe)

Für 6-8 Personen

Zutaten

4-6	mittelgrosse, rohe Randen
etwas	Bratbutter oder Bratcrème
etwas	Salz
4	festkochende Kartoffeln
2	reife Tomaten
1	Zwiebel
4	Knoblauchzehen
2	Rüebli
1	grüne Peperoni
¼	Weisskabis
2 l	Fleischbouillon
etwas	Butter zum Dämpfen
1-2 EL	Zitronensaft oder Apfelessig
4-8	Pflaumen, halbiert, entsteint
2 EL	Tomatenpüree
1 Prise	Zucker
etwas	Pfeffer
2-3 EL	gehackte Petersilie
2-3 EL	gehackter Dill
200 g	Crème fraîche

Zubereitung

1. Von den Randen Blätter und Wurzelende wegschneiden. Knollen mit Bratbutter bestreichen, salzen. In Alufolie wickeln, auf ein Blech legen. In der Mitte des auf 175° C vorgeheizten Ofens 60-80 Minuten weich schmoren. In der Folie auskühlen lassen.
2. Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden. Tomaten enthäuten, in Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Rüebli schälen, in Streifen schneiden. Peperoni in Streifen schneiden. Kabis fein hobeln.
3. Bouillon aufkochen. Kartoffeln und Tomaten beifügen, bei kleiner Hitze 15 Minuten köcheln.
4. Zwiebeln und Knoblauch in Butter dämpfen. Rüebli, Peperoni und Kabis beifügen, bei kleiner Hitze 10 Minuten dämpfen. Randen schälen, in Würfel schneiden.



Borschtsch (Russisch-ukrainische Randensuppe)

5. Gedämpftes Gemüse, Randen, Zitronensaft oder Essig, Pflaumen und Tomatenpüree zur Bouillon geben. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Bei kleiner Hitze 10 Minuten köcheln.

6. Anrichten: Die Suppe in Teller verteilen. Mit Petersilie und Dill bestreuen. Crème fraîche dazu servieren.

Über 8'000 Rezepte finden Sie unter www.swissmilk.ch

www.kartoffel.ch