HAUPTGANG

BORSCHTSCH

★★★★☆ (118)

45 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

300 g	festkochende Kartoffeln, geschält
300 g	Weisskohl
2 l	Gemüsebouillon
300 g	Randen
100 g	Karotten
2 EL	Rapsöl
1	Zwiebel, gehackt
2	Knoblauchzehen, gehackt
	Salz
3 EL	Apfelessig
1 TL	Kristallzucker
2-3 Prisen	Piment, gemahlen

Zum Servieren

	Sauerrahm
	frischer Dill

ZUBEREITUNG

1. Die Kartoffeln in 1.5 cm Würfel schneiden. Den Kohl in sehr dünne lange Streifen schneiden. Die Bouillon in einen Topf geben und zum kochen bringen. Die Kartoffeln und den Weisskohl beigeben und 10 bis 15 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln zur Hälfte weichgekocht sind.

2. In der Zwischenzeit Randen und Karotten an der Bircherraffel reiben. Das Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Randen, Karotte, Zwiebeln und Knoblauch beigeben, anbraten und mit Salz abschmecken.

3. Das angebratene Gemüse, Apfelessig und Zucker in die Gemüsebouillon geben. Den Eintopf nochmals rund 10 Minuten köcheln lassen und danach mit Salz und Piment abschmecken.

4. Die Borschtsch anrichten und mit etwas Sauerrahm und Dill garnieren.