Bortsch Suppe

45–60 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

3 EL	Rapsöl
2 Stk.	Weiße Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
300 g	Festkochende Kartoffeln
3 Stk.	Karotten
1 Stk.	Pastinake
450 g	Rote Rübe (gegart)
300 g	Weißkohl
2 EL	Tomatenmark
600 ml	Gemüsebrühe
200 ml	Wasser
1 TL	Kristallzucker
1 EL	Apfelessig
0.5 Stk.	Zitrone (den Saft daraus)
1 Tasse	Frische Dille
250 g	Sauerrahm
3 Stk.	Lorbeerblätter ganz
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer bunt ganz

Zubereitung

1. Im ersten Schritt die Zwiebeln und die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Das Rapsöl in einem großen Kochtopf erhitzen und die Zwiebeln sowie den Knoblauch darin glasig andünsten.
2. Im nächsten Schritt die Kartoffeln und die Pastinaken ebenfalls schälen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Die Karotten waschen und mit einer Reibe grob raspeln. Den Weißkohl waschen und in feine Streifen schneiden.
3. Nun können die Kartoffeln und Pastinaken in den Topf zu den Zwiebeln und dem Knoblauch hinzugegeben werden. Unter ständigem Rühren rösten.
4. Jetzt das Tomatenmark hinzugeben, kurz rösten und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Danach die Kotányi Lorbeerblätter, den Zucker, Apfelessig und den Zitronensaft beigeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Im Anschluss die rote Rübe fein würfeln. Nun der Suppe hinzugeben, ebenso wie den Weißkohl und die Karotten und mit heißem Wasser aufgießen. Für weitere 15 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich gekocht ist. Falls die Konsistenz zu dick ist, kann noch etwas Wasser hinzugegeben werden.
6. Die Suppe heiß mit einem Löffel Sauerrahm und frischer Dille servieren.