



Rezept für Borschtsch

250 g Zwiebeln	schälen und in dünne Ringe schneiden.
500 g Tomaten	mit kochendem Wasser überbrühen, etwa 1 Min. ziehen lassen, die Haut abziehen und das Fleisch würfeln.
2 Knoblauchzehen	schälen und fein hacken.
750 g Rote Bete	waschen, schälen und grob raspeln,
3 Selleriestangen	putzen und in dünne Scheiben hobeln.
750 g Kartoffeln	waschen, schälen und in Würfel schneiden.
500 g Weißkohl	putzen und in feine Streifen hobeln. Zwiebeln in
30 g Butterschmalz	glasig dünsten, das Gemüse zugeben und etwa 15 Min. bei mittlerer Hitze dünsten.
1500 ml Gemüsebrühe	angießen und mit
Salz, Pfeffer	sowie
1 Pr. Zucker	und
2 EL Zitronensaft	abschmecken. Weitere 30 Min. köcheln lassen.
1 Bd. Petersilie	sowie
2 Stiele Dill	grob hacken, einen Teil untermischen, den anderen zum Servieren verwenden. Das Gericht in einer großen Servierschüssel mit
150 g Sauerrahm	als Haube und den Kräutern anrichten.