



Rote Bete Suppe als Borschtsch-Variante

400g Rote Bete
100g Bohnen
1 Möhre
200g Sellerie
1 kleine Stange Porree
1 Knoblauchzehe

200g Sauerkraut
1 Liter Wasser
500g Kartoffeln

Bohnenkraut

2 Tomaten
2 Salzgurken

2 EL Sojasauce
1 EL Weißwein
Salz, Pfeffer
Zitronensaft

Petersilie

schälen und in Stifte schneiden.
waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden.
und
schälen und in Würfel schneiden.
waschen und in Ringe schneiden.
schälen und fein hacken.
Das Gemüse zusammen mit
in einem Topf mit
aufkochen lassen.
schälen, waschen und in grobe Würfel schneiden.
Mit etwas
zusammen in die Gemüsesuppe geben und alles
etwa 15-20 Minuten garkochen.
waschen und in Scheiben schneiden.
in Scheiben schneiden.
Die nicht mehr kochende Suppe mit
sowie
verfeinern. Mit
sowie
abschmecken. Vor dem Servieren die Tomaten-
und Gurkenscheiben unterheben. Mit
bestreuen.

Biolandhof Agena/Dreyer GbR

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn

04920 / 318

info@biolandhof-agena.de

www.biolandhof-agena.de