STADTTEILBÜRO
HATTERSHEIM AM MAIN

Stadtteilbüro in Hattersheim am Main I Pregelstraße 1a I 65795 Hattersheim

Stadtteilbüro in Hattersheim am Main
Pregelstr. 1a
65795 Hattersheim

Tel. 06190 93 58 18
Fax. 06190 93 58 20
E-Mail. stb-hattersheim@hawobau.de
Web. www.stadtteilbuero.hawobau.de

# Borschtsch Suppe

Kochzeit: 40 min
Anzahl der Portionen: 10

**ZUTATEN:**

- Bohnen: 300 g
- Kartoffeln: 5 Stück.
- Zwiebeln: 1 Stück.
- Karotten: 1 Stk.
- Kohl (kleine Größe): 0,5 Köpfe
- Tomatenmark: 1 Esslöffel.
- Pflanzenöl: 5 Esslöffel.
- Wasser: 2 l
- Salz: nach Geschmack
- Dill nach Geschmack
- Lorbeerblatt (optional): 1 Stk.

**ZUBREITUNG:**

- Die Bohnen über Nacht einweichen und dann kochen, bis sie weich sind.
- Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln und Knoblauch schälen.
- Schneiden Sie die Kartoffeln. Gießen Sie kaltes Wasser mit etwas Salz in den Topf und bringen Sie die Kartoffeln zum Kochen.
- Reiben Sie die Karotten und Rüben auf einer großen Reibe. Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden.
- Erhitzen Sie das Pflanzenöl in einer Pfanne und braten Sie das Gemüse 5 bis 10 Minuten unter Rühren an.
- Tomatenmark oder Tomatensaft in die Pfanne geben. Rühren Sie alles noch einmal um und halten Sie es noch etwa 2-3 Minuten auf dem Herd. Salz und Zucker nach Geschmack hinzufügen.
- Den Kohl in dünne Streifen hobeln oder schneiden.
- Wenn die Kartoffeln fast fertig sind, das Gemüse dazugeben. Erhöhen Sie das Feuer gleichzeitig.
- Dann den Kohl und die Bohnen in den Topf geben. Salzen nach Geschmack. Kochen Sie alles etwa 5-7 Minuten.
- Am Ende des Kochens fein gehackten Dill, gehackten oder gepressten Knoblauch und Lorbeerblatt zum Borschtsch hinzufügen. Halten Sie es für weitere 5 Minuten auf dem Herd und schalten Sie dann das Feuer aus. Bedecken Sie die Pfanne mit einem Deckel und lassen Sie den Borschtsch eine Weile ziehen.
- Am Ende kann man in den Teller etwas saure Sahne oder Schmand noch dazu geben.
- Guten Appetit