

Rezept

# Borschtsch Hawaii

Ein Rezept von Borschtsch Hawaii, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Zwiebel	<b>4</b> Knoblauchzehen
<b>150 g</b> Spitzkohl	<b>500 g</b> gegarte Rote Bete (vakuumverpackt)
<b>200 g</b> Kochschinken (am Stück)	<b>2 EL</b> Butterschmalz
<b>2 EL</b> Tomatenmark	<b>100 g</b> TK-Suppengemüse
<b>1 kleine Dose</b> Ananaswürfel (ca. 220 g)	<b>1 l</b> Gemüse- oder Rinderbrühe
<b>2 - 3 EL</b> Aceto balsamico bianco	Salz
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal

## Zubereitung

1. Zwiebel und 2 Knoblauchzehen schälen. Zwiebel grob, Knoblauch fein würfeln. Spitzkohl zerpfücken, Blätter waschen, trocken schleudern, klein schneiden. Rote Bete und Schinken würfeln.
2. Zwiebeln in einem Topf im Butterschmalz andünsten. Tomatenmark und Knoblauch kurz mitdünsten. Suppengemüse im Topf schwenken. Ananas abgießen, dabei Saft auffangen. Gemüse mit Ananassaft und Brühe aufgießen, alles aufkochen.
3. Spitzkohl und Rote Bete hinzufügen, zugedeckt bei mittlerer Hitze 8 Min. köcheln. Schinken, Ananas sowie 2 EL Essig hinzufügen, weitere 15 Min. köcheln lassen. Restlichen Knoblauch schälen und dazupressen. Suppe mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Dill-Joghurt, Crème fraîche oder Käsebaguette (siehe Tipp) dazu reichen.