Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Borschtsch mit Kümmel

Ein Rezept von Borschtsch mit Kümmel, am 07.10.2026

Zutaten

1	kleine Zwiebel
100 g	Knollensellerie
2	Rote Beten (ca. 450 g)
1 EL	neutrales Pflanzenöl
1 TL	gemahlener Kümmel
1 Bund	Dill
200 g	Essig- oder Salzgurken (aus dem Glas) und 100 ml vom Sud
1 dünne Stange	Lauch
1	Möhre
300 g	Weißkohl
1 EL	Tomatenmark
750 ml	Gemüsebrühe (Instant)
200 g	Schmand
	Salz
	schwarzer Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und würfeln. Den Lauch putzen, längs aufschneiden, gründlich waschen und in ca. 1 cm breite Stücke schneiden.

2. Den Sellerie, die Möhre und die Roten Beten putzen, schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Den Weißkohl waschen, putzen, vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden oder hobeln.

3. Im Suppentopf das Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze in ca. 3 Min. glasig andünsten.

4. Das Tomatenmark unter die Zwiebeln rühren, das vorbereitete Gemüse und den Kümmel hinzugeben, mit der Brühe aufgießen, alles aufkochen und bei kleiner Hitze zugedeckt ca. 45 Min. köcheln lassen.

5. Inzwischen den Dill kalt abbrausen und gut trocken schütteln. Die Spitzen abstreifen, fein hacken und mit dem Schmand verrühren.

6. Ca. 5 Min. vor Ende der Garzeit die Gurken in dünne Scheiben schneiden und mit in die Suppe geben.

7. Die fertige Suppe mit dem Gurkensud sowie Salz und Pfeffer säuerlich abschmecken und mit je 1 Klecks Dillschmand servieren. Dazu schmeckt am besten kräftiges Sauerteigbrot.