

## Rezept

# Borschtsch mit Kümmel

Ein Rezept von Borschtsch mit Kümmel, am 28.06.2026

## Zutaten

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