

Rezept

## Borschtsch mit Leberkäse

Ein Rezept von Borschtsch mit Leberkäse, am 13.06.2026

### Zutaten

<b>1</b> Zwiebel	<b>200 g</b> festkochende Kartoffeln
<b>1 EL</b> gekörnte Gemüsebrühe	<b>1 EL</b> Butterschmalz
<b>2</b> Lorbeerblätter	<b>250 g</b> vorgekochte Rote Beten (vakuumverpackt)
<b>150 g</b> Leberkäse	<b>200 g</b> vorgekochtes Sauerkraut (aus der Dose)
<b>1 EL</b> Tomatenmark	1-2 EL Zucker
Salz	Pfeffer

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

### Zubereitung

1. Zwiebel schälen und in Spalten schneiden. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. 1/2 l Wasser im Wasserkocher aufkochen, mit der gekörnten Brühe anrühren.
2. Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Zwiebeln darin anbraten, Kartoffeln, Lorbeer und Brühe hinzufügen, aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. zugedeckt kochen lassen, bis die Kartoffeln gar sind.
3. Inzwischen die Roten Beten in schmale Streifen schneiden und dann sofort zu den Kartoffeln geben. Den Leberkäse ca. 1 cm groß würfeln. Mit dem Sauerkraut nach ca. 8 Min. in die Suppe geben. Tomatenmark und 1 EL Zucker hinzufügen und 3-4 Min. bei schwacher Hitze zugedeckt sanft kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.