

Rezept

# Veggie-Borschtsch

Ein Rezept von Veggie-Borschtsch, am 11.12.2024

## Zutaten

<b>400 g</b> vorwiegend festkochende Kartoffeln	<b>600 ml</b> Gemüsefond (aus dem Glas)
<b>200 g</b> Möhren	<b>2</b> Zwiebeln
<b>500 g</b> vorgekochte Rote Bete (vakuumverpackt)	<b>50 g</b> Butter
<b>2</b> Lorbeerblätter	<b>2</b> Nelken
<b>1/2 TL</b> Kümmelkörner	<b>1 1/2 EL</b> Zucker
<b>1 EL</b> Tomatenmark	<b>1 Dose</b> Sauerkraut ( 350 g Abtropfgewicht)
Salz	Pfeffer
<b>1-2 EL</b> Weißweinessig	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, schälen, 1-2 cm groß würfeln, mit dem Fond in einem Topf erhitzen und zugedeckt ca. 5 Min. kochen. Inzwischen die Möhren schälen, in dicke Scheiben schneiden, in den Topf geben und weitere ca. 10 Min. garen. Zwiebeln schälen, längs halbieren und in Spalten schneiden. Rote Beten 1-2 cm groß würfeln. Möhren und Kartoffeln samt Brühe in eine Schüssel abgießen.
2. Die Butter im Topf zerlassen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Lorbeerblätter, Nelken und Kümmel bei mittlerer Hitze kurz mitdünsten, Zucker und Tomatenmark zufügen und leicht karamellisieren lassen. Rote Bete, Kartoffeln und Möhren samt Brühe dazugeben, ca. 4 Min. offen köcheln. Das Sauerkraut unterrühren, erhitzen, mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.