

Rezept

Veggie-Borschtsch

Ein Rezept von Veggie-Borschtsch, am 23.04.2024

Zutaten

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