

Russischer Borscht ohne Rote Bete

Zutaten:

- 1 Knoblauchzehe
- Tomatenmark
- 500 g Kartoffeln
- ½ Kopf Weißkohl
- 1 Karotte
- ½ Paprika
- 1 große Zwiebel
- 1/5 Strauß Dill (oder Petersilie)
- 2 getrocknete Lorbeerblätter
- Salz & Pfeffer
- Pflanzenöl zum Braten
- 2 L Wasser



Zubereitung:

- Paprika in kleine Würfel schneiden, Karotte grob raspeln und Zwiebel klein schneiden.
- Zwiebel in einer Pfanne in Pflanzenöl glasig anbraten, Paprika und Karotte dazugeben und unter Rühren ca. 2 Minuten anbraten.
- Tomatenmark dazugeben, unter Rühren weitere 1 - 2 Minuten anbraten und die Pfanne danach zur Seite stellen.
- Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden, Weißkohl in Streifen schneiden.
- Den Kochtopf mit 2 | Wasser füllen, Kartoffeln, Weißkohl und Lorbeerblätter dazugeben, aufkochen und ca. 7 Minuten auf kleiner Hitze weiterköcheln lassen.
- Das Gemüse aus der Pfanne dazugeben und die Suppe weitere 2 - 3 Minuten kochen, mit Salz, Pfeffer und einer kleingeschnittenen Knoblauchzehe würzen.

Dazu wird noch Schmand oder Creme fraiche dazu gereicht (1 Becher für 4 Portionen)