

Borschtsch, die Randensuppe

Zutaten:

2-3 mittelgrosse, rohe Randen
Olivenöl zum Schmoren
Salz
2 fest kochende Kartoffeln, z. B.
Charlotte
1 reife Tomate
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Rübli
1 grüne Peperoni
1 Stück Weisskabis
1 l Fleischbouillon
Olivenöl zum Dämpfen
1-2 EL Zitronensaft oder Apfelessig
2-4 Pflaumen, halbiert, entsteint
1 EL Tomatenpüree
1 Prise Zucker
Pfeffer
2-3 EL gehackte Petersilie
2-3 EL gehackter Dill
100 g Crème fraîche

Zubereitung:

Von den Randen Blätter und Wurzelende wegschneiden. Knollen mit Olivenöl bestreichen, salzen. In Alufolie wickeln, auf ein Blech legen. In der Mitte des auf 175°C vorgeheizten Ofens 60-80 Minuten weich schmoren. In der Folie auskühlen lassen.

Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden. Tomaten enthäuten, in Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Rübli schälen, in Streifen schneiden. Peperoni in Streifen schneiden. Kabis fein hobeln.

Bouillon aufkochen. Kartoffeln und Tomaten beifügen, bei kleiner Hitze 15 Minuten köcheln.

Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl dämpfen. Rübli, Peperoni und Kabis beifügen, bei kleiner Hitze 10 Minuten dämpfen. Randen schälen, in Würfel schneiden.

Gedämpftes Gemüse, Randen, Zitronensaft oder Essig, Pflaumen und Tomatenpüree zur Bouillon geben. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Bei kleiner Hitze 10 Minuten köcheln.

Anrichten: Die Suppe in Teller verteilen. Mit Petersilie und Dill bestreuen. Crème fraîche dazu servieren.

Weitere knackige Gemüserezepte finden Sie hier.