

food for freedom

Borschtsch vegetarisch für 6 – 8 Personen

Rezept von [Olia Hercules](#)

900 g Rote Beete, geschält und geraspelt
600 g Kartoffeln, geschält und gewürfelt
6 EL Rapsöl
4 kleine Zwiebeln, gewürfelt
2 Knoblauchzehen
6 Karotten, geschält und geraspelt
2 Pastinaken, geschält und gewürfelt
2 rote Paprikaschoten, gewürfelt
4 EL Tomatenmark
2 Fleischtomaten, gewürfelt
1 Weisskohl, in Streifen geschnitten
1 Dose Kidneybohnen
3 Liter Gemüsebrühe
6 Lorbeerblätter
2 EL Apfelessig
2 Becher Schmand
1/2 Zitrone (Saft)
1 Bund Dill
Meersalz
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken.

Kartoffeln, Paprika und Pastinaken schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. Die Karotten waschen, schälen und fein raspeln. Rote Beete (mit Handschuhen) waschen, schälen und grob raspeln. Fleischtomaten würfeln.

Den Weißkohl von den äußeren Blättern befreien und in feine Streifen schneiden.

Gemüsebrühe erhitzen.

Das Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch glasig andünsten. Die gewürfelten Kartoffel- und Pastinakenwürfel zu den Zwiebeln geben und unter Rühren dünsten. Das Tomatenmark, die gewürfelten Paprika und Tomatenwürfel hinzugeben und alles mit der Gemüsebrühe ablöschen. Die Lorbeerblätter, Apfelessig und Zitronensaft hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. 15 Minuten köcheln.

Weißkohl, Karotten, Kidneybohnen und Rote Beete hinzufügen und weitere 15 - 20 Minuten köcheln lassen. Je nach Konsistenz noch ein wenig Gemüsebrühe hinzufügen.

Die Suppe in Schalen füllen und mit einem Löffel Schmand und Dill servieren.

food for freedom inspiriert Menschen und Organisationen, traditionelle Gerichte der Krisenländer zu kochen, Gäste einzuladen, zu bewirten, miteinander zu essen und mit den gesammelten Spenden Menschen in den Krisenregionen zu unterstützen.