

REZEPT DER WOCHE

KW 10 02.03. – 08.03.2026

Borschtsch (Rote-Bete-Eintopf) (Für 4 Personen)



Das brauchen Sie:

250 g	Zwiebeln	(Art.Nr. 400)
500 g	Tomaten	(Art.Nr. 106)
2	Knoblauchzehen	(Art.Nr. 410)
750 g	Rote Bete	(Art.Nr. 320)
200 g	Knollensellerie	(Art.Nr. 310)
750 g	Kartoffeln	(Art.Nr. 500)
500 g	Weißkohl	(Art.Nr. 704)
30 g	Butter	(Art.Nr. 2340)
1,5 l	Gemüsebrühe	(Art.Nr. 8037)
	Salz, Pfeffer	
1 Prise	Zucker	
2 EL	Zitronensaft	(Art.Nr. 1760)
1 TL	Paprikapulver	(Art.Nr. 8370)
2	Lorbeerblätter	(Art.Nr. 8392)
1 TL	Pfefferkörner (optional)	(Art.Nr. 8138)
5	Wacholderbeeren (optional)	(Art.Nr. 8358)
1 Bund	Petersilie	(Art.Nr. 451)
2 Stiele	Dill	(Art.Nr. 453)
150 g	Schmand	(Art.Nr. 2223)

Und so geht's:

Die Zwiebeln schälen, in dünne Ringe schneiden. Die Tomaten würfeln. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die rote Bete waschen, schälen und grob raspeln. Den Sellerie putzen, in dünne Scheiben hobeln. Kartoffeln waschen, schälen und in mittelgroße Würfel schneiden. Weißkohl putzen und in feine Streifen hobeln.

Zwiebeln in der Butter glasig dünsten. Gemüse dazugeben, 15 Min. bei mittlerer Hitze dünsten.

Die Brühe angießen, Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft, Paprikapulver, Lorbeerblätter und optional Pfefferkörner und Wacholderbeeren dazugeben. Weitere 30 Minuten köcheln lassen.

Kräuter waschen und grob hacken. Ein wenig davon als Dekoration zur Seite legen. Rest untermischen. Die Suppe mit Schmand und Kräutern servieren.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

DECKERSBIOKISTE

Am Bollgraben 11
76534 Baden-Baden

Telefon 07223 8062230
E-Mail info@deckersbiokiste.de