



## Borschtsch vegetarisch

Diese reichhaltige Suppe stammt vermutlich aus der Ukraine, wird aber seit je her vor allem mit der russischen Küche in Verbindung gebracht. In verschiedensten Variationen gehört sie vom Baltikum über Polen bis nach Rumänien zum traditionellen Speiseplan. Was aber immer ins Rezept gehört, sind Rande, Weisskohl (Chabis) und Sauerrahm. Und auch unabdingbar: Ein kleiner Schuss Essig, der dem Gericht eine feine, säuerliche Note gibt. Dazu kommen oft Kartoffeln und Rüebli. Oftmals wird Fleisch, auch in geräucherter Form mitgekocht, doch auch vegetarische Varianten, zum Beispiel mit Bohnen statt Fleisch schmecken ausgezeichnet.

Die Suppe kann aber muss nicht mit Bouillon gekocht werden. Ich finde die Variante ohne Bouillon reizvoller, da so die kräftigen Aromen der Rande und den anderen Gemüsen schöner zur Geltung kommen. Einfach nur salzen, das kommt gut.

### Zutaten

200g	rohe Rande
100g	Rüebli
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
150g	Chabis
100g	Kartoffeln mehlig kochend
50g	weisse Bohnen getrocknet
1Tl	Tomatenpüree
1/2Tl	Zucker
1El	Essig
2	Lorbeerblätter
2El	Sauerrahm
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

## Zubereitung

Weisse Bohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Oder wenns schneller gehen muss: Bohnen in reichlich kaltes Wasser geben, aufkochen, 10 Minuten kochen lassen, Herdplatte ausschalten und die Bohnen auf der Herdplatte auskühlen lassen.

Chabis vom Strunk und dicken Rippenteilen befreien und in ca. 5mm breite Streifen schneiden. Kartoffeln schälen und in dünne, kurze Stäbchen schneiden. Zwiebel hacken. Knoblauch fein hacken.

Zwiebel in Bratbutter andünsten bis sie deutliche braune Ränder zeigt. Chabis und Kartoffel zugeben und unter ständigem Wenden ca. 5 Minuten mitdünsten. 1,2 Liter Wasser dazugiessen, aufkochen. Eingeweichte Bohnen abgiessen und zugeben. Knoblauch und Lorbeerblätter zugeben. 45 Minuten köcheln lassen, eventuell etwas Wasser nachgiessen.

Während die Suppe köchelt:

Rande und Rüeblı schälen und separat durch eine feine Raffel reiben.

Rande in Bratbutter ca. 10 Minuten sanft dünsten, bis die Rande leicht trocken wird. Tomatenpüree, Zucker und Essig zugeben, gut verrühren und 2-3 Minuten weiterdünsten. Rüeblı und 3 Ei vom Kochwasser zugeben, gut vermischen und 10 Minuten zugedeckt schmoren lassen. In die Suppe einrühren. Suppe salzen und mit Pfeffer abschmecken. Nochmals ca. 10 Minuten köcheln lassen.

In Tellern anrichten und einen Löffel Sauerrrahm auf die Suppe geben. Zusammen mit dunklem Brot servieren.





