

Waldviertler Borschtsch

Wie ihr am Titel des Rezepts schon erkennen könnt, haben wir aus einem der bekanntesten Klassiker des Ostens eine heimische Version gezaubert. Die äußerst gesunde rote Suppe schmeckt uns jedes Mal hervorragend und ist für die kalte Jahreszeit einfach perfekt. Hoffentlich teilt ihr unsere Begeisterung! Lasst uns loslegen ...



Rezepttyp

- Vorspeise/Hauptspeise
- Rezeptschwierigkeit: einfach
- Zubereitungsdauer :
 - ca. 50 Minuten Zubereitung

Zutaten für 4-5 Portionen

für die Suppe:

- 400g Weißkraut in feine Streifen geschnitten
- 300g rote Rübe geschält und in kleine Würfel geschnitten (oder in feine Streifen gehobelt)
- ½ Stange Lauch gründlich gewaschen (ca. 150g), längs halbiert und in Ringe geschnitten
- 300g festkochende Erdäpfel geschält und in ca. 1 cm große Würfel geschnitten
- 1 großes Lorbeerblatt
- 1 EL Kümmelsamen leicht gemörsert
- 800ml Gemüsebrühe
- 1 TL Majoran getrocknet
- ½ Bund frischen Dill fein gehackt
- 1-2 EL Kren fein gerieben (mehr nach Belieben)
- 100ml vegane Kochcreme
- 2 TL Balsamico Bianco
- Salz und Pfeffer
- Öl zum Anbraten

weitere Zutaten:

- einige Scheiben frisches (glutenfreies) Brot nach Wahl

Allergiehinweise

- Glutenfrei

Schritt für Schritt Rezeptanleitung

1. In einem großen Topf das Öl erhitzen und den Lauch mit einer Prise Salz glasig anbraten.
2. Das Weißkraut, die rote Rübe und die Erdäpfel dazugeben und unter gelegentlichem Rühren für 5 Minuten mitbraten.
3. Das Lorbeerblatt, die Kümmelsamen und den Majoran begeben und mit der Gemüsebrühe aufgießen. Den Borschtsch mit Deckel für 20-25 Minuten leise köcheln lassen.
4. Sobald das Gemüse gar ist, die vegane Kochcreme und je 2/3 Dill und Kren zur Suppe geben.
5. Den Borschtsch mit Essig, Salz und Pfeffer würzig abschmecken, mit restlichem Dill und Kren bestreuen und mit einer frischen Scheibe Brot nach Wahl servieren!



Rezeptbeschreibung

Die Rote-Rüben-Würfel sorgen für ein etwas rustikales Mundgefühl, wenn ihr eine sanftere Variante wollt, dann empfehlen wir euch, die Rübe in feine Streifen zu hobeln.

Da wir weder Körperteile von toten Tieren noch verarbeitete Muttermilch (Rahm, Butter) von Kühen verwenden, können wir unsere Variante (noch) nicht als „traditionell“ bezeichnen. Hoffentlich kommt bald der Tag, an dem die vegane Variante als Tradition & Kulturgut gilt!

i FOKUS DER WOCHE: [rote Rübe](#)

Viel Erfolg beim Nachkochen – leben und leben lassen, ist das Motto!

Herzliche Grüße aus der Pflanzenküche!

Meli & Gorik