



Mostviertler Borschtsch aus dem Symposion RelaxResort Kothmühle

Die Zutaten:

- ½ kg Rote Rüben (am besten vorgekocht)
- ½ kg Kraut
- ½ kg Erdäpfel
- 3 Karotten
- 1 Stange Porree
- 1,5 l Wasser oder Suppe
- 1 Prise Zucker
- 2 EL Balsamico Essig
- Salz, Pfeffer
- Sauerrahm und frische Kräuter zum Servieren
optional: Rindfleisch und Markknochen

Die Zubereitung:

Die vorgegarten roten Rüben, rohen Erdäpfel, Karotten und das Kraut in etwa gleich große Stücke schneiden und mit etwas Öl anrösten. Lauch zugeben und mit 1,5 l Wasser oder Suppe aufgießen. Traditionellerweise sagt man, in Borschtsch sollte so viel Gemüse enthalten sein, dass ein Holzlöffel im Suppentopf stehen bleibt. Mit etwas Zucker, 2 Esslöffeln Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Borschtsch auf dem Teller mit einem ordentlichen Klecks Sauerrahm und etwas gehacktem Dill anrichten. Fantastisch schmeckt dazu ein Butterbrot oder ein Schmalzbrot.

Das Symposion RelaxResort Kothmühle wünscht Ihnen viel Spaß beim Nachkochen!