

**Rainer Klutsch
Borschtsch****Dienstag, 6. Februar 2024
Rezept für 4 Personen**

Dauer: 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad: leicht
Vegetarisch, Leichte Küche

Zutaten:

600 g	Weißkohl
600 g	Rote Bete
300 g	Karotten
600 g	Kartoffeln, festkochend
1	rote Zwiebel
1	Knoblauchzehe
3 EL	Pflanzenöl zum Anbraten
1,5 l	Gemüsebrühe
etwas	Salz
1	Lorbeerblatt
4	Gewürznelken
3 EL	Balsamico-Essig
1 Bund	Dill
80 g	Crème fraîche

Zubereitung:

1. Den Weißkohl putzen, den harten Strunk ausschneiden. Kohl waschen, abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden oder hobeln.
2. Rote Bete, Karotten und Kartoffeln putzen bzw. schälen und waschen.
3. Rote Bete achteln und in feine Scheiben hobeln, bzw. schneiden. Die Karotten vierteln und in feine Scheiben hobeln, bzw. schneiden. Die Kartoffeln in feine Würfel schneiden.
4. Die Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und andrücken.
5. In einem großen Topf das Öl erhitzen und die Knoblauchzehe und Zwiebelstreifen darin anschwitzen.
6. Das Gemüse dazugeben und kurz andünsten. Mit der Brühe ablöschen und etwa 2 TL Salz, das Lorbeerblatt und die Gewürznelken hinzufügen. Alles 30-40 Minuten sacht gar köcheln lassen.
7. Zum Servieren Knoblauch, Lorbeerblatt und Gewürznelken aus dem Eintopf entfernen. Eintopf mit Balsamico und eventuell noch etwas Salz abschmecken.
8. Dill abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
9. Eintopf in tiefe Teller geben, jeweils etwas Crème fraîche darauf geben und mit Dill bestreuen und servieren.

Pro Portion: 420 kcal/ 1750 kJ
41 g Kohlenhydrate, 8 g Eiweiß, 24 g Fett