

Rote Bete-Suppe ukrainischer Art

aus Polen



Am Heiligen Abend ist es in Polen Tradition, 12 Gerichte vorzubereiten. Jedes Gericht muss probiert werden. Man beginnt traditionell mit Roter Bete-Suppe mit *uszka* ("Öhrchen"), es folgen Speisen wie *pierogi* (Maultaschen), Karpfen, *kutia* (Weizen mit Mohn und Honig), Heringe verschiedenster Zubereitung und andere Gerichte. Der Geruch von *barszcz czerwony* (Roter-Bete-Suppe) erinnert uns an den Heiligen Abend im Kreise unserer Familie.

Dieses Suppenrezept stammt aus der Ukraine, in Polen ist diese Art Rote Bete-Suppe jedoch ebenfalls sehr beliebt. Das polnische Essen ist einzigartig. Immer wenn ich nach Polen zu meiner Familie fahre, bringe ich viele polnische Spezialitäten mit nach Marburg. Wer in Polen Urlaub macht, sollte unbedingt einmal *pierogi* (Maultaschen), *bigos* (Krauttopf), *sernik* (Käsekuchen) und die verschiedenen Wurstspezialitäten probieren.



Zutaten für circa 3 Liter:

- 5-6 Knollen Rote Bete
- eine Packung Suppengemüse (Petersilie, Möhren, Lauch, Sellerie, Steckrübe, Porree)
- 3 Knoblauchzehen
- 3 Hähnchenflügel
- 1 Löffel Essig
- Majoran
- Salz und Pfeffer
- Kartoffeln nach Belieben
- Sahne nach Belieben

Kartoffeln schälen und im gesalzenen Wasser kochen, bis sie weich sind. Suppengemüse und Rote Bete schälen (Vorsicht, die Rote Bete färbt, evtl. Küchenhandschuhe benutzen). 1 Knolle der Roten Bete zur Seite legen und nicht zusammen mit den anderen Knollen kochen. Die restliche Rote Bete gemeinsam mit den Hähnchenflügeln und dem Knoblauch in einem zweiten Topf kochen. Salz, Pfeffer und Majoran nach Belieben zugeben. Alles für circa 40 min auf kleiner Hitze köcheln lassen. Anschließend 1 EL Essig und das letzte Stück der Roten Bete zur Suppe geben und nochmals für 5 min kochen. Zur fertigen Suppe kann man ein paar Stückchen der anfangs gekochten Kartoffeln zugeben und mit Sahne verrühren (bitte die Sahne zur warmen, nicht heißen Suppe geben).

Diese Suppe stammt von Dominika Piotrowska & Stanislaw Dragowski aus Marburg

