

Borschtsch

aus Russland, der heutigen Ukraine



Im Südwesten ist die Ukraine ein flaches, weites Land mit gutem Boden und Landwirtschaft. Bevölkerungsgruppen unterschiedlicher Herkunft lebten dort zusammen.

Diese Suppe verbinde ich mit meiner Mutter. Sie wuchs in Südrussland auf, in einer deutschen Kolonie früherer Auswanderer aus Schwaben. In den 1950er Jahren, in der ersten eigenen Wohnung, kochte sie viele Gerichte aus dieser Gegend, die man hier nicht kannte und die mir, meinen Geschwistern und manchmal Gästen sehr schmeckten.



Für 4-5 Personen:

- 500g Weißkraut
- 750g rote Rüben
- 250g gelbe Rüben
- 1 große Petersilienwurzel
- 1 Stückchen Sellerieknolle
- 1-2 rote, fleischige Paprika
- 2-3 große Zwiebeln
- 500g Tomaten
- einige Kartoffeln
- glatte Petersilie
- Gewürze

Das Gemüse wird in Stifte geschnitten und in Öl oder Margarine gedünstet:

zuerst die roten, dann die gelben Rüben, Petersilienwurzel, Sellerie und Paprika, zuletzt die Zwiebeln und das Kraut.

Das gedünstete Gemüse wird mit kochendem Wasser gut bedeckt aufgefüllt.

Einige Kartoffeln schälen, würfeln und mitkochen, bis alles Gemüse weich ist.

Die Tomaten in heißes Wasser legen, bis sich die Haut abziehen lässt, in Stücke schneiden, mitkochen.

Die fertige Suppe abschmecken mit Salz und wenigen Stückchen von getrocknetem scharfem Pfeffer.

Beim Ausschöpfen kommt die geschnittene Petersilie in jeden Teller (evtl. 1 EL saure Sahne) und die kochende Suppe darauf.

Eventuell Buchweizengrütze (Kascha) dazu reichen oder eine Scheibe Brot.

Diese Suppe stammt von Waltraud Schulz aus Marburg

