

13) Borsch

Ukraine

Die besonders schöne Orte in der Ukraine sind Odessa auch „Perle am Schwarzen Meer“ genannt oder die Waldkarpaten. Die Suppe erinnert mich an meine Heimat und meine Freunde. Die Menschen in der Ukraine sind sehr gastfreundlich.

Zutaten (für 4 Portionen):

- Zwiebeln
- Rote Beete
- Kartoffeln
- Weißkohl
- Paprika
- Möhren
- Fleisch
- Tomatenmark
- Öl
- Pfeffer
- Salz
- frische Petersilie

Zubereitung:

Als erstes das Fleisch kochen. Anschließend Kartoffeln schälen, zusammen mit dem Weißkohl kleinschneiden und in Brühe kochen lassen. Das restliche Gemüse schneiden und in der Pfanne anbraten, Tomatenmark hinzu geben. Abschließend das Gemüse in den Topf geben, mit Salz, Pfeffer und der Petersilie abschmecken.

Guten Appetit!

Mit Fleisch!