



Borschtsch mit Pampuschki

Welche Erinnerungen oder Geschichte verbinden Sie mit dieser Suppe und der Herkunftsregion der Suppe?

Eine Suppe gehört in der Ukraine immer auf den Tisch. Borschtsch ist eine Kohlsuppe, wörtlich übersetzt Rote Bete Suppe. Borschtsch ist ein sehr Traditionales Gericht und es wird als Vorspeise und auch als Hauptgang gegessen.

Die Zutaten für diese Suppe sind:

Für die Suppe:

- ¼ Sellerie Knolle
- 1 Zwiebel groß
- 1 Karotte groß
- 1 Rote Bete klein/mittel
- 1 Lorbeerblatt
- 2-3 Knoblauchzehe
- ½ Kopf Weißkohl kl.
- 3 Kartoffeln mittel
- 3-4 EL Pflanzenöl
- 1 Paprikaschote
- 100 - 150 g Weißbohnen (aus der Dose)
- 250 ml Tomaten püriert ggf. Tomatensaft
- Salz, Zucker, Pfeffer (nach Geschmack)
- 2 L Wasser
- Sauersahne, Dill, Speck, Brötchen (Pampuschki) nach Wunsch zum Servieren

Für die Pampuschki (Brötchen):

- Weizenmehl
- Milch
- Hefe frisch
- Ei
- Salz, Zucker
- Pflanzenöl
- Dill, Knoblauch

Das Rezept für diese Suppe lautet:

Für die Gemüsebrühe große Stücke Knollensellerie, Karotten, Knoblauch und $\frac{1}{2}$ Zwiebel mit Lorbeerblatt, Salz in Wasser garen.

Die Kartoffeln in mittelgroße Würfel schneiden und 10 min in der Brühe mit garen.

Die in Würfel geschnittene zweite Hälfte von Zwiebel und in Streifen geschnittene Paprikaschote in einer Pfanne (Öl Zugabe) anbraten, dann pürierte Tomaten ggf Tomatensaft zugeben. Alles zu einem Püree einkochen lassen.

Den Kohl in feine Streifen schneiden. Diesen in den Topf geben und 5 min köcheln lassen.

Weißer Bohnen aus der Dose in den Topf geben.

Alles aus der Pfanne (Punkt 3) in den Borschtsch geben.

Die Gemüsestücke (Punkt 1) rausnehmen, zerkleinern oder pürieren und wieder in den Topf geben.

Mit Salz, Zucker, Pfeffer nach Geschmack würzen.

- Dazu wird gegessen: Schwarzbrot oder Pampuschki, Knoblauch, Chili, Speck, Lauch, Schmalz aufs Brot.
- Dazu wird getrunken: hausgemachte Schnaps - Gorilka (ukrainisch)

Diese Suppe serviert Ihnen:

Olena Miatlik

Ukraine Hilfe- und Kulturverein HEF-ROF e.V.
