

# Bortsch

## Zutaten:

- 800 g Schweinsripperl
- 2 rote Rüben (mittlere Größe)
- 3 Karotten
- 5 Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- Ca. 1 kg Kraut
- 3 Tomaten
- 3 EL Öl
- 1 EL Essig
- 1 Lorbeerblatt



## Zubereitung:

- Schweinripperl mit Knoblauch und Zwiebel in Öl (2 EL) anbrauen, dann das Fleisch mit 3 l Wasser und Salz in einen Topf geben (dieser sollte 2/3 voll sein) und 40 min kochen lassen.
- Kleingeschnittene rote Rüben, Essig und Lorbeerblatt hinzufügen und weitere 20 min kochen lassen.
- Kartoffeln in Scheiben schneiden, zugeben und weitere 10 min. kochen.
- Geriebene Karotten in Öl ca. 7 min. braten.
- Kraut hacheln, Tomaten schneiden und gemeinsam mit den Karotten in die Suppe geben.
- Nach 10 min. die Kochplatte ausschalten und mit geschlossenem Deckel ziehen lassen.
- Nach 20 min. servieren und jedes Teller mit 1 EL frischem Sauerrahm garnieren.

*Dieses Rezept stammt aus dem Stammtisch für die kreative Küche „Allerlei Köstlichkeiten aus heimischem Obst und Gemüse“*