

Borschtsch mit Hackfleisch

Zutaten:

700 g Weißkohl
500 g Kartoffeln
250 g Möhren
300 g Rote Bete
500 g Hackfleisch
1 Zwiebel
1 Stange Porree
2 EL Tomatenmark
2 l Gemüsebrühe
1 EL Essig
100 g Schmalz
Salz, Pfeffer, saure Sahne

Zubereitung:

- Kohl und Porree klein schneiden.
- Kartoffel klein würfeln.
- Alles etwa 20 Minuten in der Gemüsebrühe kochen lassen.
- Rote Bete und Möhren klein raspeln.
- Zwiebel fein hacken.
- Gehackte Zwiebel im Schmalz glasig dünsten.
- Hackfleisch zugeben und krümelig braten.
- Tomatenmark unterrühren.
- Bete und Möhren zugeben und 5 Minuten mitdünsten.
- Gedünstetes zum Kohl geben und untermischen.
- Borschtsch mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Alles zusammen noch etwa 10 Minuten köcheln lassen.
- Auf Suppentellern mit einem Klecks Sahne anrichten.