

Rezept:

## ***Borschtsch-Borsch mit Usbekische Fladen Brot***

**Zutaten für 4 Personen: Suppe**

**500g Rote Bete**

**3 St Möhren**

**500g Weißkohl**

**500g Kartoffeln**

**1 KL Gemüsezwiebel(n)**

**1 St Paprika**

**4 St Ei**

**2 EL Tomatenmark**

**1 St Lorbeerblatt**

**4 EL Öl**

**1 Becher Schmand ca. 75g**

**1 Bund Petersilie**

Sowie:

**Salz**

**Pfeffer**

**Knoblauch**

**Zucker**

**Zubereitung**

Gemüse schälen, als erstes Kartoffeln in lange Würfel schneiden und einem großen Topf Kartoffeln kochen lassen für ca. 20 Min., anschließend Weißkohl hinzugeben und für ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Zwiebeln in Würfel schneiden.

Karotten und Rote Bete mit der Reibe reiben. Für die Roten Bete lieber Handschuhe anziehen. Paprika in lange Streifen schneiden, Weißkohl fein schneiden.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Zwiebeln gut anbraten. Dann Karotten, Knoblauch,

Tomatenmark, Rote Bete, Paprika hinzugeben und für ca. 15 Min braten. Mit Zucker , Salz, Pfeffer würzen, mit Brühe von den gekochten Kartoffeln hinzugeben und 5 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Alle Zutaten aus der Pfanne zu Kartoffeln und Weißkohl in den Topf geben, Lorbeerblätter hinzufügen und bei mittlerer Hitze 10 Min köcheln lassen.

Würze deine Suppe mit Salz nach Bedarf, entferne die Lorbeerblätter.

Vor dem Essen muss die Suppe ca. 30 Minuten abkühlen.

Serviert wird der Borschtsch/Borsch schließlich mit einem Löffel Schmand und etwas Petersilie.

## Rezept

Usbekische Fladen Brot

1 Li Milch

1 Li warmes Wasser

4 kg Mehl

200g Butter

3 EL Salz

10g Hefe