Vegetarischer Borschtsch

1-2 Rote Rübe(n)

2-3 Karotten

Nach Belieben weitere Wurzelgemüse wie Sellerie, Pastinake, Peterwurz

¼ Häuptel Weißkraut

1 Zwiebel

Öl

1 L Gemüsebrühe

Salz, Pfeffer, Kümmel, Koriander

1 EL Tomatenmark

1 Spritzer Essig

Sauerrahm und Dill zum Garnieren

Zwiebelwürfel in Öl anrösten, die Gemüsewürfel dazu geben, kurz mitrösten. Tomatenmark unterrühren und mit Gemüsebrühe aufgießen. Kräftig würzen und die Suppe 10 Minuten köcheln lassen. Weißkraut in feine Streifen schneiden und zur Suppe geben. Für weitere 10 Minuten kochen. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken und mit Löffel Sauerrahm und Dill garniert servieren.