

# Vegetarische Bortsch- Suppe

– Anno 1805 –



Bildquelle: Pixabay

Dieses Rezept (angepasst an heute erhältliche Zutaten und Maßeinheiten) stammt aus einem Kochbuch von 1805 mit dem Titel:  
*„Vollständiges und allgemeinnützlichtes Bamberger Kochbuch worin mannichfaltige Speise-Zubereitung vorkommt, immer für 12 Personen, u. zwar für herrschaftl. u. bürgerl. Tische, ferner besonderer Anh. von d. Wichtigsten u. Nützlichsten d. Conditorey, auch verschiedene Tafelzettel mit e. Wörterbuch über d. Kochkunstausdrücke“*

## Zubereitung:

Zwiebeln schälen und klein schneiden, Rote Beete schälen und stifteln, Weißkohl in Streifen schneiden, Kartoffeln schälen und würfeln, Lauch in schmale Ringe schneiden.

Oliveneröl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebeln darin glasig werden lassen, dann die Zwiebeln mit Zucker bestreuen und das Ganze kurz karamellisieren lassen.

Rote Beete, Karotten und die Kartoffeln zugeben und mit andünsten.

Dann mit Gemüsebrühe angießen und alles ca. 15 -20 min. köcheln.

Mit Balsamico, Salz, Pfeffer und nach Belieben etwas Chili scharf würzen.

Die fertige Borschtsch-Suppe in Suppenschalen geben und mit zwei Löffeln Schmand anrichten.

– VEGETARISCH –

Zutaten für ca. 4 Personen

Natürlich vom Bamberger Gärtner:

300 g Rote Beete

2 Stck Möhren

1 Stange Lauch

300 g Weißkraut

2 Stck Bamberger Birnenförmige Zwiebel

300g Kartoffeln

---

Oliveneröl

Brühe

2 El Schmand

Zucker, Salz, Pfeffer, Balsamico