

# Borschtsch

Quelle: [Black Wok - KüfA Kollektiv Dresden](#)

50 Portionen

- 4 große Weißkohlköpfe
- 1,5 kg große Karotte(n)
- 3,5 kg Rote Bete
- 2,5 kg Kartoffeln
- 3 Knollen Sellerie
- 1,5 kg Tomatenmark
- 8 Lauchzwiebeln
- 8 Stangen Lauch
- Petersilie und Dill
- Gemüsebrühe
- Salz
- schwarzer Pfeffer

1. Rote Beete in Würfel, Karotten in halben Scheiben, Sellerie, Zwiebeln, Lauch in Würfeln nacheinander hinzugeben und ohne Öl anbraten
2. Tomatenmark zugeben und mit Wasser zugießen bis das Gemüse fast überdeckt wird
3. Kräftig mit Salz, schwarzem Pfeffer, Gemüsebrühe und je nach Wunsch mit anderen Geürzen abschmecken
4. mit geschlossenem Deckel ca. 15 Min. leicht köcheln lassen
5. gewürfelte Kartoffeln und in Streifen geschnittenen Weißkohl hinzugeben und bei geringer Hitze ca. 20 Min. mit geschlossenem Deckel köcheln lassen
6. eine Stunde ruhen lassen und Petersilie und Dill hinzugeben

Version #1

Erstellt: 2026-05-10 09:30:08 UTC von capra

Zuletzt aktualisiert: 2026-05-10 09:30:54 UTC von capra