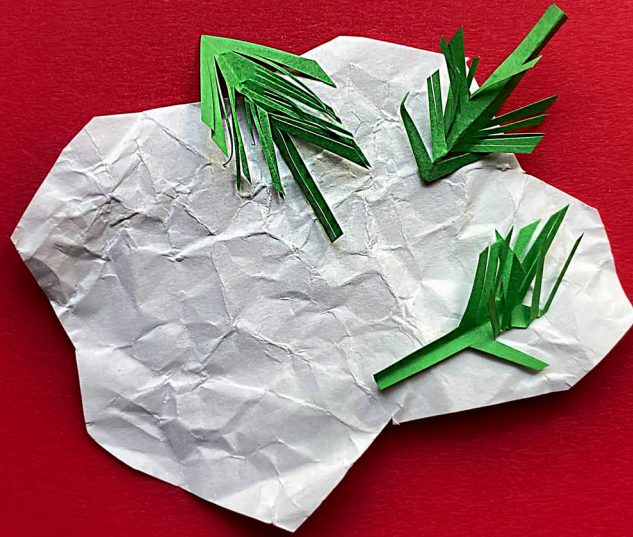




SUPPENGESTER IN DER VILLA OlamAid Ukrainische Borschtschsuppe

- + Alle Kartoffeln und eine Karotte in Stücke schneiden, eine Zwiebel halbieren und alles in einem großen Topf im Wasser kochen, Zwiebel danach entfernen.
- + Rote Bete mit etwas Zitronensaft im Sonnenblumenöl in einem anderen Topf dünsten.
- + Paprika, Tomaten, restliche Karotten und Zwiebeln klein schneiden und in der Pfanne leicht anbraten.
- + Tomaten aus der Dose in die Pfanne hinzufügen, noch etwas braten.
- + Weißkohl in dünne Streifen schneiden, zusammen mit der Roten Bete und dem Inhalt der Pfanne in den großen Topf hinzufügen. Alles zusammen kochen lassen bis das Gemüse gar ist.
- + Ganz am Ende die roten Kidney Bohnen aus der Dose hinzufügen.
- + Geschnittene Dill und Petersille drüber streuen, mit Salz und Pfeffer je nach Geschmack würzen.
- + Nach Geschmack kann die Suppe mit Letscho-Gemüse aus dem Glas abgeschmeckt werden.
- + Borschtsch wird traditionell mit dem Schmand und Roggenvollkornbrot serviert.