Olena Kholod, Rakaeva Olga, Viktoria Kuznetsova

**Borschtsch ukrainisch**

*Meine/unsere Suppe kommt aus*: Ukraine

*Was ist das Besondere an dieser Suppe? Was verbinden Sie mit dieser Suppe?*

Heimat

**Zutaten:**

2kg Schweinefleisch

 500g Zwiebeln

500g Möhren

Kohl

Rote Bete

Kartoffeln

Sonnenblumenöl

Tomaten

Petersilie

Dill

1 Becher Schmand

*Wo erhältlich:* Supermarkt (z.B. Edeka)

**Zubereitung:**

Zuerst kocht man das Fleisch mit kleingeschnittener Roter Bete. Später den Weißkohl waschen, in feine Streifen schneiden und in die Brühe geben.

Dann brät man die kleingeschnittenen Zwiebeln, geriebene Möhren und das Tomatenmark in einer Pfanne für etwa 15 min mit Öl an.

Gib die angebratenen Zutaten nun zu der Fleischbrühe und dem Kohl und bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln lassen.

Zuletzt gibt man die gewürfelten Kartoffeln hinzu und lässt den Borschtsch weiter kochen.

Zum Schluss Dill und Petersilie hacken und zur Suppe geben.