

Rezept des Monats

Januar



## Borschtsch mit Graupen

### Zubereitung:

Graupen in einem Sieb kalt abspülen und gut abtropfen lassen. In 1 l kochendem Salzwasser ca. 15 Minuten garen, in ein Sieb abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

Zwiebeln fein würfeln. Rote Bete schälen und in ca. 5 mm große Würfel schneiden .

1 El Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze 2 Minuten andünsten.

Rote Bete und Curry zugeben und kurz mitdünsten.

Mit Fond und Essig auffüllen und einmal aufkochen lassen. Hitze reduzieren und Eintopf zugedeckt ca. 25 Minuten weich kochen.

Champignons putzen, eventuell die Stiele entfernen.

Champignons in Scheiben schneiden. Lauch putzen und das Weiße und Hellgrüne fein würfeln.

Spitzkohl putzen, halbieren und bis zum Strunk quer in feine Streifen schneiden. Zitrone fein schneiden.

2 El Öl in einer Pfanne erhitzen.

Champignons darin scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Pilze in eine Schale geben. Restliche 2 El Öl in derselben Pfanne erhitzen. Lauch und Spitzkohl darin bei mittlerer bis starker Hitze kurz braten.

Kurz vor dem Servieren Champignons, Lauch, Kohl, Graupen und Salzzitrone zum Borschtsch geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und erneut aufkochen.

Vom Dill die Spitzen von den Stielen zupfen und grob schneiden. Borschtsch in tiefe Teller füllen, und mit einem Klecks Schmand Toppen, mit Dill bestreuen und servieren.

Viel Spaß beim Nachkochen wünscht das  
Küchenteam!



... iss einfach gut!



### *Für 4 Portionen*

- 200 g Gerstengraupen
- Salz
- 60 g Zwiebeln
- 500 g Rote Beten
- 5 Esslöffel Olivenöl
- 1 Teelöffel Currypulver, (mild)
- 1 l Gemüsefond
- 3 Esslöffel Rotweinessig
- 200 g Champignons
- 0.5 Stange Lauch, (ca. 120 g)
- 250 g Spitzkohl
- 1 Zitrone
- 2 Teelöffel Zucker
- 4 Stiele Dill
- 150 g Schmand