

# Rotkohl-Borschtsch mit Feigen

Borschtsch ist eine auf der ganzen Welt bekannte Spezialität aus Osteuropa. In diesem Rezept hier wird der Rotkohl-Borschtsch mit Feigen verfeinert - ein echter Geheimtipp!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 1,2 h



Foto: Jürg Vollmer

## Zutaten

460 g	Rotkohl
460 g	Rote Rüben
300 g	Kartoffeln
370 g	Staudensellerie
2 l	<a href="#">Gemüsebouillon</a>
160 g	<a href="#">Feigen</a> (getrocknete)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
3 EL	Birnensirup
1.5 TL	Kümmel
0.5 Bündel	Petersilie
Nach Belieben	Sauerrahm

## Zubereitung

1. Für den Rotkohl-Borschtsch mit Feigen den Rotkohl in feine Streifen schneiden, waschen und abtropfen lassen. Kartoffeln und Rote Rübe schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Staudensellerie schälen, einige Sellerieblätter für später beiseite legen, und den Sellerie klein schneiden. Gemüsebouillon in einem großen Topf erhitzen. Rotkohl, Kartoffeln, Rote Rübe und Sellerie hinzufügen.
3. Alles bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel ca. 20-25 Minuten kochen. Feigen

vierteln und dazugeben. Weitere 5 Minuten garen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Birnensirup abschmecken. Eine Pfanne (ohne Fett!) erhitzen und den Kümmel darin anrösten. Petersilie waschen, trocken schleudern und grob hacken.

4. Die Sellerieblätter in feine Streifen schneiden. Zusammen mit dem Kümmel in den Sauerrahm rühren. Salzen und pfeffern. Borschtsch mit einem Klecks Sauerrahm anrichten. Mit Petersilie bestreuen und servieren.

## Tipp

Zum Rotkohl-Borschtsch mit Feigen schmeckt ein kräftiges Bauernbrot.