Russische Kohlsuppe Schtschi

Die russische Kohlsuppe Schtschi gehört zu den Nationalgerichten des Landes. Dieses Rezept ist eine von vielen Variationen, da in jeder Region andere Zutaten in die Suppe kommen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

3 EL	Butter
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Kopfkohl
1 Stk.	Karotte
1 Stk.	Sellerie
1 Stk.	Lorbeerblatt
1 Handvoll	Pfefferkörner
8 Tassen	Wasser (oder Gemüsebrühe)
2 Stk.	Kartoffeln
2 Stk.	Tomaten
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die russische Kohlsuppe Schtschi die Zwiebel pellen und hacken. Den Kohl putzen, Blätter abzupfen, waschen, trocknen und zerkleinern. Karotte schälen und grob reiben. Sellerie schälen und klein schneiden.

2. Die Butter in einem großen Topf zerlassen. Zwiebel darin anrösten. Karotten, Kohl und Sellerie zufügen und einige Minuten dünsten lassen. Mit Wasser oder Gemüsebrühe auffüllen, Pfefferkörner und Lorbeerblatt zufügen. Einmal aufkochen lassen, Hitze gleich wieder reduzieren. Mit geschlossenem Deckel rund 15 Minuten lang köcheln lassen.

3. Unterdessen die Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, häuten, klein schneiden und dabei entkernen. Nach der Garzeit die Kartoffelwürfel in die Suppe geben, erneut aufkochen lassen und Hitze sofort wieder reduzieren. Weitere 10 Minuten abgedeckt garen lassen, dann die Tomaten zufügen.

4. Ohne Deckel noch 5 Minuten köcheln lassen, anschließend mit Pfeffer und Salz abschmecken. Lorbeerblatt und Pfefferkörner herausfischen. In angewärmten Suppenschalen servieren.

Tipp

Die russische Kohlsuppe Schtschi wird gerne vor dem Servieren mit frisch gehacktem Dill bestreut. Auch ein Klecks Sauerrahm verfeinert den Geschmack und sieht schön aus.