



## Borschtsch

 6 Portionen

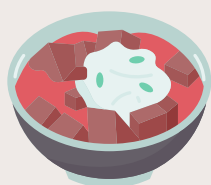
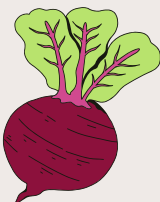
### Zutaten

---

200 g Hähnchenbrust  
500g Kartoffeln  
100g Karotten  
400g Rote Beete  
600g Weißkohl  
1 große Zwiebel  
3 TL Tomatenmark  
2 El Olivenöl  
5 Lorbeerblätter  
2 El saure Sahne  
Salz und Pfeffer nach Bedarf

---

*Guten Appetit!*



### Zubereitung

---

Die Hähnchenbrust in ca. 2 Litern Wasser kochen, bis sie gar ist. Zwiebeln, Kartoffeln und Rote Beete schälen. Das gesamte Gemüse waschen und die Kartoffeln mit den Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. Die rote Beete und Karotten raspeln, den Kohl in kleine Streifen schneiden.

Zwiebeln in Tomatenmark und Öl anbraten, dann rote Beete und Karotten dazugeben. Kohl in Fleischbrühe köcheln, die angebratenen Zutaten hinzufügen und alles für 10 Minuten aufkochen lassen. Jetzt die Kartoffeln und das Hähnchenfleisch dazutun und alles für mind. 60 min. köcheln lassen.

Nach Bedarf mehr Tomatenmark und Gewürze hinzufügen.

10 min. vor Ende erneut würzen und Lorbeerblätter hinzufügen. Mit einem Löffel saure Sahne servieren. Am nächsten Tag schmeckt es noch besser!