

## **RUSSISCHE KRAUTSUPPE**

### **Zutaten:**

250 g Weißkraut  
250 g Kartoffeln  
200 g Rote Bete  
1 Knoblauchzehe  
100 g Zwiebeln  
1 l Wasser  
1-1 ½ TL Salz  
1-1 ½ TL Kümmel ganz  
2 Lorbeerblätter  
Pfeffer aus der Mühle  
200 g saure Sahne

### **Zubereitung:**

Weißkraut fein hobeln, Kartoffeln sauber bürsten und mit der Schale in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Rote Bete schälen und grob raffeln. Knoblauch und Zwiebeln klein würfeln. Wasser mit Salz, Kümmel und Lorbeerblättern zum Kochen bringen. Das Gemüse dazu geben und 30 min leicht köcheln, dann 20 Minuten ziehen lassen. Mit Pfeffer und saurer Sahne anrichten.