

# Zutaten

1 grosse Zwiebel – 3 Zehen Knoblauch – 1 bis 2 dl Weisswein –  
Gemüsebouillon – 2 grosse Randen – 2 bis 3 Karotten – 3 grosse  
Kartoffeln – halber Kohl, Wirz oder Rotkohl – 3 bis 4 Stangen  
Sellerie – 1 Apfel – 1 Büchse pürierte Tomaten – Peterli

# Zubereitung

1. Zwiebel klein schneiden Knoblauch pressen
2. Randen, Karotten, Kartoffeln und Apfel raffeln. Kohl in feine Streifen und Stangensellerie in Scheiben schneiden.
3. Knoblauch und Zwiebel in einem grossen Topf mit Olivenöl anbraten bis glasig. Mit einem Schluck Weisswein ablöschen.
4. Gemüse und Tomaten zugeben, kurz kochen lassen. Dann Gemüsebouillon zugeben (sodass Gemüse mit Bouillon bedeckt ist)
5. 15 Minuten kochen lassen, währenddessen Peterli klein schneiden
6. ca. die Hälfte der Suppe abschöpfen und pürieren, dann wieder zusammenfügen
7. mit Salz und Pfeffer abschmecken,  $\frac{3}{4}$  des gehackten Peterli unterrühren
8. mit restlichem Peterli und evtl. etwas Sauerrahm garnieren



**Lieblingsrezepte unserer Mitarbeiter**  
**Nadia Graf kocht Borscht**

