RUSSISCHER BORSCHTSCH (hier vegetarisch)

ZUTATEN (alle Mengen je nach Anz. Pers. und Geschmack)

- Randen, Rüebli, Kartoffeln in gleichen Mengen
- Butter, Zwiebel, Knoblauch
- Kümmel, Thymian, Salz, Pfeffer
- Quark, Apfel, Meerrettich (frisch), Schlagrahm

ZUBEREITUNG

Eintopf oder Suppe, je nach Wunsch

In einem Kochtopf Randen (ganz) in einem bisschen Wasser 15 – 30 min vorkochen

Randen, Rüebli, Kartoffeln in grosse Würfel schneiden (1.5 – 2 cm Seitenlänge)

In einem Kochtopf Zwiebel und ein paar Knoblauchzehen in Butter dünsten

Gemüse dazugeben (hintereinander, sodass am Schluss alles ungefähr die gleiche, erwünschte Konsistenz hat)
Kümmel, Thymian, Salz, Pfeffer dazugeben
je nach Wunsch (Eintopf oder Suppe), immer wieder ein bisschen (Bouillon-) Wasser hinzugeben

Solange kochen, wie man/frau es gerne hat

Meerrettich-Quark-Sauce (alle Mengen nach Geschmack)

Quark (voll- oder halbfett) in eine Schüssel
Apfel hinein reiben beigeben
frisch geriebenen Meerrettich beigeben
Salz
Schlagrahm darunter mischen

Als Beilage oder als "Pünktchen auf dem i" auf das schon in den Tellern servierte Gericht