



Sommerobst-Borscht

Borscht ist eine Rote-Beete-Suppe, die in Osteuropa weit verbreitet ist. Der sogenannte Borscht-Gürtel reicht von Polen bis zum russischen Don. Es gibt viele regionale Unterschiede in der Zubereitung dieses vielgeliebten Gerichts: Der polnische Barszcz zum Beispiel ist eine klare rote Suppe, die oft mit gefüllten Teigtaschen serviert wird. Der russische und ukrainische Borscht ist dagegen ein Eintopf mit vielerlei Gemüse – so reichlich, dass ein Holzlöffel, den man in die Suppe steckt, darin aufrecht stehen bleiben soll!

Diese sommerliche Variante der traditionellen Suppe ist ein Klassiker aus Israel: Sie besteht nicht aus roter Beete, sondern aus frischem Obst der Saison, aber sie ist so leuchtend rot wie ihr osteuropäischer Namensvetter. Der Sommerobst-Borscht wird gekühlt serviert und passt einfach besser zur glühenden Sommerhitze Israels als die dampfenden kräftigen Suppen Osteuropas.

Für 4 Personen:

500 g Pflaumen, halbiert und entkernt
300 g Kirschen, entkernt
300 g Nektarinen, halbiert
2 EL Zitronensaft
2 lange Streifen unbehandelte Zitronen- oder Orangenschale
1 Zimtstange
4 Nelken
300 ml Rotwein
300 ml Wasser
1 TL Maisstärke
1 Prise Salz
1 EL Zucker
Saure Sahne
Zitronenscheiben oder Minzzweige zum Garnieren

Zubereitung:

Das Obst mit Zucker, Zitronensaft, Schalen, Salz, Zimt und Nelken in einen Kochtopf geben. Mit Wein und Wasser aufgießen, zum Kochen bringen und gelegentlich umrühren. Hitze reduzieren, zudecken und ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis das Obst gar ist.

Zimtstange und Nelken herausnehmen, danach das gekochte Obst durch ein Sieb passieren. Das Püree zurück in den Topf geben.

Maisstärke mit 2 EL abgekühltem Püree verquirlen, dann langsam unter die Obstsuppe ziehen und unter ständigem Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Hitze verringern und kochen, bis die Suppe die gewünschte Dicke erreicht hat.

Abschmecken und je nach Belieben noch Zucker und Zitrone hinzufügen. In eine Schüssel füllen und 2–3 Stunden kalt stellen.

Mit Zitronenscheibchen und Minzblättern garnieren und mit saurer Sahne servieren.

