Randensuppe mit Chnobliquark - Borschtsch

Randensuppe hat einen festen Platz in der Osteuropäischen Küche: Borschtsch. Vielerlei Varianten gibt es davon, zumeist wird die Rande mit Weisskohl, Kartoffeln und Karotten ergänzt. Manchmal gehört auch Fleisch dazu. Sauerrahm gehört aber immer in den Borschtsch, der geschmacklich sehr schön den erdigen Geschmack der Rande kontrastiert. Dieses Rezept ist eine ganz einfache Borschtsch-Variante, eben nur eine Randensuppe mit Chnobliquark statt Sauerrahm.

Dazu ein Stück dunkles Roggenbrot ....

Zutaten (2 Portionen)

```
ca.   300- 400g gekochte Randen
1kl   Zwiebel
5dl   kräftige Gemüsebouillon
1Tl   Senfpulver (oder Senf aus der Tube)
1Msp  Piment (Nelkenpfeffer)
      Salz und Pfeffer zu abschmecken
      Bratbutter

Kräuter-Chnobli-Quark
250dl Vollquark
1/2   Schnittlauch-Bund
2-3   Knoblauchzehen
      Kräutersalz
```

Zubereitung

Zwiebeln hacken und andünsten bis die Stückchen leicht braun sind. Randen würfeln und zugeben. Etwa 10 Minuten mitdünsten, ab und zu rühren. Mit Bouillon auffüllen und aufkochen, Senf und Piment zugeben. Weitere 10 Minuten köcheln. Mit dem Stabmixer

pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kräuterquark:
250g Vollmilchquark
2 grosse Knoblauchzehen
gehackte Kräuter (Schnittlauch, Peterli)
Kräutersalz zum abschmecken

Mediterrane Bouillon, Rande, Zwiebel, Chnobliquark