

# Borschtsch Deluxe mit Ponzu und Sesamöl

Gesamtzeit **35 Min.** 10 Min. Vorbereitungszeit 25 Min. Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):  
**941 kJ / 226 kcal**

Fett: **9.8 g** Eiweiss: **5 g**  
Kohlenhydrate: **26.8 g**

## ZUTATEN

2 Portion(en)

**200 g** Randen  
(vakuumverpackt)  
**1** Karotte  
**100 g** Kartoffeln  
**1** kleine Zwiebel  
**1** Knoblauchzehe  
**3 TL** Kikkoman geröstetes Sesamöl  
**1** Lorbeerblatt  
**500 ml** Wasser  
**3 EL** Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce) Geschmack  
**1** mittelgrosse Tomate  
**125 g** Spitzkohl (alternativ: Weisskohl)  
**1 EL** Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack  
**1 EL** Kikkoman süsse Würzsauce zum Kochen nach Mirin-Art  
Pfeffer aus der Mühle  
**3 Prisen** Kümmelpulver  
**2 EL** veganer Sauerrahm  
**0.5 TL** frische Dillspitzen

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

**200 g** Randen (vakuumverpackt) - **1** Karotte - **100 g** Kartoffeln - **1** kleine Zwiebel - **1** Knoblauchzehe - **3 TL** Kikkoman geröstetes Sesamöl **1** Lorbeerblatt - **500 ml** Wasser - **3 EL** Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce) Geschmack  
Randen in sehr kleine Würfel, Karotte und Kartoffeln in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein schneiden und in erhitztem Kikkoman Sesamöl in einem Topf andünsten. Die Randen, die Karotte, die Kartoffeln, Lorbeerblatt, Wasser und Kikkoman Ramen Suppenbasis zufügen, aufkochen und abgedeckt ca. 10 Minuten garen. Dabei immer wieder Schaum abschöpfen.

### Schritt 2

**1** mittelgrosse Tomate - **125 g** Spitzkohl (alternativ: Weisskohl)  
Tomate in Stücke, Spitzkohl in Streifen schneiden. Beides in die Suppe geben und weitere 10 Minuten garen.

### Schritt 3

**1 EL** Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack - **1 TL** Kikkoman süsse Würzsauce zum Kochen nach Mirin-Art - Pfeffer aus der Mühle - **3 Prisen** Kümmelpulver - **2 EL** veganer Sauerrahm - **0.5 TL** frische Dillspitzen  
Die Suppe mit Kikkoman Ponzu Zitrone, Kikkoman süsse Würzsauce Mirin-Art, Pfeffer und Kümmel abschmecken und weitere 5 Minuten garen. Die Suppe auf Teller verteilen, mit einem Klecks Sauerrahm sowie Dill garnieren und servieren.