



BORSCHTSCH

Der kräftig gewürzte Eintopf kommt aus der Ukraine, Russland und Polen. Er schmeckt als kräftige Variante mit Rindfleisch, aber auch als vegetarische Suppe mit Gemüsebrühe zubereitet.

- 500g Rindfleisch
- 2 Zwiebeln
- 200g Weißkohl in dicke Streifen geschnitten
- 200g Rote Bete grob gehobelt
- 100g Möhren grob gehobelt
- 150g Kartoffeln in Würfeln geschnitten
- 1 El Tomatenmark
- 1 El milder Essig
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- frische Petersilie, Dill und Schnittlauch, gehackt
- 1 Becher saure Sahne, möglichst „Smetana“
- Salz, Pfeffer
- 1 Lorbeerblatt, Pfefferkörner

Das Fleisch mit Salz, Lorbeerblatt und Pfefferkörnern aufsetzen und ca. 2 - 2,5 Stunden weichkochen. Aus der Brühe nehmen und in Würfel schneiden. Beiseite stellen.

Pfefferkörner und Lorbeer aus der Brühe holen. Zuerst die Kartoffeln, dann im Abstand von etwa 10 Minuten das Kraut zugeben und auf kleiner Flamme weich köcheln.

Die Möhren, Zwiebeln, Rote Beete und das Tomatenmark in einer Pfanne kurz andünsten, mit etwas Essig ablöschen und je nach Geschmack eine Prise Zucker zugeben. Zur Suppe geben.

Sie Suppe jetzt nur noch ziehen lassen, nicht mehr kochen. So bleiben die Farben der Zutaten erhalten.

Den fertigen Borschtsch mit Knoblauch, Salz und Pfeffer abschmecken, das Fleisch zugeben und noch ein wenig leise köcheln lassen. Am Besten schmeckt dieser Eintopf, wenn er nochmals aufgewärmt wird.

Vor dem Servieren mit einem Esslöffel saurer Sahne, geschnittenem Dill, Petersilie oder Schnittlauch vollenden.

