

Jelica Reinhold & Ulrich Stöcker

Zeit	120 Min	Energie	Mittel	Preis	gering	Personen	4-6
------	---------	---------	--------	-------	--------	----------	-----

Russische Borschtsch

500 gr. Rindfleisch
500 gr. Rote Beete
150 gr. Petersilienwurzel
150 gr. Pastinaken
500 gr. Kartoffeln
500 gr. Weißkraut
3 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
1 kleine Dose Tomatenstücke
2 EL Butter
1 EL Zucker
5 EL Essig
1 Becher Schmand
1 kleiner Bund Petersilie
Salz, Pfeffer
2 EL Öl



Vorbereitung:

Das Rindfleisch am Stück etwa 2 Stunden in reichlich Salzwasser kochen. Während dieser Zeit die Petersilienwurzel, Rote Beete, Pastinaken, Kartoffeln und Weißkraut putzen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch klein schneiden. Petersilie waschen und hacken.

Zubereitung:

In einem zweiten Topf das Öl mit der Butter erhitzen, Zwiebeln mit Knoblauch glasig dünsten. Als erstes die Tomatenstücke zugeben. Danach das gewürfelte Gemüse zugeben und kurz anrösten. Mit der Brühe vom Rindfleisch aufgießen und gut 10 Minuten köcheln lassen. Nun das geschnittene Weißkraut zugeben und dabei schon etwas mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze weiter köcheln lassen und während dieser Zeit das Rindfleisch ebenfalls in Würfel schneiden. Danach gleich in die Suppe geben. Nun fertig abschmecken mit Essig und Zucker.

Anrichten:

Borschtsch wird traditionell entweder in Schalen oder in tiefen Suppentellern serviert. Was nicht fehlen darf ist mit einem Esslöffel abgestochene Nocke Schmand. Garniert wird mit gehackter Petersilie.