



Rezept: Borschtsch

Hier stellen wir Ihnen die Zubereitung von „Borschtsch“ – einer typisch russischen Suppe – vor.

Zutaten für Borschtsch:

- 500g Suppenfleisch
- 2-3 Liter Wasser
- 1/8 Liter Gemüsebrühe
- 2 Zwiebeln
- 1 große Rote Bete
- 2 mittelgroße Möhren
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Becher Saure Sahne oder Schmand
- 2 mittelgroße Tomaten oder ca. 70g Tomatenmark
- 200-300g Weißkohl
- 3 mittelgroße Kartoffeln
- 2 EL Pflanzenöl
- Margarine
- 1 EL frisch gehackte Petersilie oder Dill
- 1 Prise frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, Essig und Salz

Zubereitung:

1. Zuerst wäscht man das Fleisch kurz in kaltem Wasser ab und schneidet das Fleisch, Weißkohl und Kartoffeln klein. Danach lässt man das Fleisch in 2-3 Liter weich kochen.
2. Beim Aufkochen schöpft man den Schaum mit einem Schaumlöffel ab. Wenn das Fleisch gegart ist, wird es aus der Brühe genommen.
3. Als nächstes gibt man Weißkohl und Kartoffel zusammen mit dem Lorbeerblatt in die Fleischbrühe und lässt es köcheln.
4. Dann schneidet man Zwiebeln, Möhren, Rote Bete und Tomaten sehr klein und lässt diese in einer Pfanne in Öl andünsten. Außerdem gibt man Gemüsebrühe dazu.
5. Nun gibt man das klein geschnittene Fleisch und das gedünstete Gemüse zu der Fleischbrühe hinzu und schmeckt nach Geschmack mit Essig, Pfeffer und Salz ab.

6. Schließlich lässt man alles ca. 5 Minuten köcheln und streut zuletzt die frische Petersilie darüber.
7. Zum Schluss gibt man den Borschtsch auf Teller und richtet ihn mit je einem Löffel Schmand oder saurer Sahne an. Mit Baguette oder Weißbrot servieren.

- twittern
- teilen
- merken
- teilen
- E-Mail

Link zum Beitrag:

<https://www.knauberwelt.de/rezept-borschtsch/>