

Borschtsch

39

Typ: Suppe

Quelle:

Bemerkungen:

Zutaten: 500 g Rinderbrust
1 1/2 L Wasser
Salz
500 g rote Bete
1 Zwiebel
20 g Margarine
2 EL Rotweinessig
Zucker
schwarzer Pfeffer
250 g Tomaten
200 g Weißkohl
125 g Möhren
125 g Sellerie
125 g Fleischwurst
4 Stengel Petersilie
1 Lorbeerblatt
1 Bund Petersilie oder Dill
1/8 L saure Sahne

Rezept: Vorbereitung: 40 Minuten. Zubereitung: 150 Minuten. Kal, p. Person: 607/2541 Joule.

Rinderbrust in leicht gesalzenem, kochendem Wasser aufsetzen und 70 Minuten sieden lassen. Fleisch aus der Brühe nehmen und würfeln. Rote Bete in Streifen schnitzeln, Zwiebel würfeln. In erhitzter Margarine goldgelb rösten. Rote Bete darin anschmoren. Mit Rotweinessig aufgießen. Salzen. Eine Prise Zucker drangeben. Mit schwarzem Pfeffer würzen.

Tomaten häuten, Stengelansätze rausschneiden; das Fruchtfleisch kleinhacken und zur Rote-Bete-Mischung geben. Dann kommt 1/8 L Rindfleischbrühe rein. 50 Minuten kochen. Übrige Brühe aufgießen. Gleichzeitig den in Streifen geschnittenen Kohl, die geraspelten Möhren und den geraspelten Sellerie dazugeben. Gewürfelte Rinderbrust und gewürfelte Fleischwurst auch in die Suppe geben. Dann die Petersilienstengel und das Lorbeerblatt. Noch 25 Minuten kochen. Petersilie und Lorbeerblatt wieder rausnehmen. Suppe mit Petersilie oder Dill überstreuen. Die saure Sahne getrennt reichen. Jeder rührt sich seine Portion in die Suppe.