

Borschtsch

277

Typ: Fleisch

Quelle: Brigitte Sonderheft 20/90

Bemerkungen:

Zutaten: 1,5 kg Rindfleisch (z. B. Querrippe oder Hochrippe),
Salz,
1 Bund Suppengrün,
1 kg Weißkohl,
500 g Rote Bete,
5 EL Weinessig,
je 1 Becher saure Sahne (250 g), und
Schmand (200 g),
1 Bund Dill.

Rezept: Fleisch abspülen und mit zwei Liter Wasser und Salz zum Kochen bringen. Den Schaum abschöpfen. Das Fleisch etwa zwei Stunden bei kleiner Hitze kochen. Gemüse putzen, schälen und kleinschneiden. Rote Bete schälen und die Hälfte kleinschneiden. Gemüse und kleingeschnittene Bete zum Fleisch geben. Zugedeckt eine Stunde weiterkochen.

Die restliche Rote Bete fein reiben (evtl. in der Küchenmaschine) und den Saft auspressen. Zur Suppe geben. Fleisch herausnehmen und in Stücke schneiden. Zurück in den Topf geben. Den Eintopf mit Essig und Salz abschmecken. Saure Sahne und Schmand verrühren. Dill feinschneiden Etwas von beidem auf jede Portion geben (pro Portion ca. 810 Kalorien).

Fertig in 3 Stunden 30 Minuten