



Borschtsch - Traditionelle Russische Suppe

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 400 g Suppenfleisch
- 200 g Weißkohl
- 300 g Kartoffeln
- 150 g Tomaten
- 30 g Butter
- je 1 Rote Beete, Möhre und Zwiebel
- 20 ml Saure Sahne
- 125 ml Brühe
- 2 Lorbeerblätter
- je 1 EL Petersilie und Dill (frisch gehackt)
- Salz und Pfeffer (frisch gemahlen)



Zubereitung:

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in 2 l kaltem Wasser mit etwas Salz langsam aufkochen. Den Schaum abschöpfen, die Lorbeerblätter hinzufügen und bei mittlerer Hitze etwa 2 Stunden köcheln lassen. Danach das Fleisch herausnehmen, die Kochbrühe durch ein Sieb geben und aufheben.

Die Rote Beete, die Möhre und die Zwiebel schälen und würfeln. Den Weißkohl putzen und in dünne Streifen schneiden. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Dann die Butter erhitzen und das Gemüse darin anbraten. Mit 125 ml Brühe ablöschen und alles etwa 10 Minuten bei schwacher Hitze dünsten, dann die Kartoffeln hinzufügen. Die restliche Kochbrühe wieder zugießen und etwa 30 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit das Fleisch in kleine Würfel schneiden.

Die Tomaten mit heißem Wasser übergießen, häuten und klein schneiden. Alles zusammen mit Dill, Petersilie und dem Fleisch in die Suppe geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Beim Anrichten je einen Löffel saure Sahne in die Mitte geben und Weißbrot dazu reichen.

Guten Appetit!

