

Borschtsch

Zutaten: 1/2 kg Rindfleisch, mit Knochen
1 Wurzeln Petersilie
Sellerie
2 große Rote Beete
1 EL Essig
1 Zwiebel
2 Möhren
1 große Paprikaschote
1 kleine Dose Tomaten
200 g Weißkohl
5 mittelgroße Kartoffeln
3 Zehen Knoblauch
50 g Schweineschmalz
Lorbeerblatt

In einem Dreilitertopf das Rindfleisch aufsetzen. Zur Bouillon Petersilienwurzel, ein wenig Sellerie und Salz zugeben. Rote Bete klein schneiden, mit Essig oder Zitronensaft beträufeln und mit Butter oder Öl 20 min in einer Pfanne schmoren. Dann die Tomaten dazugeben und noch 15min schmoren. (Ist die Rote Bete ganz sauer, kann man auch ein Esslöffel Zucker zugeben). Zwiebel, und Möhren fein schneiden. Die Zwiebel hellbraun rösten, zu ihr die Paprika und Möhren geben und ebenfalls schmoren lassen (bis zur schönen goldenen Farbe). Wenn das Fleisch gar geworden ist, es rausnehmen und in kleine Stücke schneiden. (Man kann das kleingeschnittene Fleisch erst beim Reichen auf die Teller verteilen oder wenn der Borschtsch fertig ist, dann es zurück in den Topf geben.)

Nun die Kartoffel klein schneiden, zusammen mit Rote Bete und Tomaten in den Topf mit der Brühe geben und ca. 10-15 min kochen lassen. Die Kartoffel soll fast fertig sein, wenn man den kleingeschnittenen Kohl, Zwiebel, Möhren, Paprika und Knoblauch, Schmalz und Lorbeerblatt in die Brühe zugibt.

Der Borschtsch ist fertig. Aber um das echte Aroma zu bekommen, muss er für ein paar Stunden an einem warmen Platz stehen lassen werden (oder man kann ihn auch einfach in ein paar Stunden oder am nächsten Tag warm machen).

Man reicht Borschtsch mit gewiegten frischen Kräutern (Petersilie und Dill), mit saurer Sahne und mit rotem Paprika.