Russischer Borschtsch

Ausländische Küche

Zutaten (6 Personen)

» 1 Bd. Suppengrün
» 1,3kg Rinderbraten
» Salz
» 1/2 TL Pfefferkörner
» 2 Zwiebel(n)
» 700g Weißkohl
» 750g Rote Bete
» 250g Tomate(n)
» 30g Butter/Margarine
» 5 EL Weißwein-Essig
» 1 TL Zucker
» 2 Lorbeerblatt/ -blätter
» 1 Bd. Petersilie
» etwas Saure Sahne

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
91-120min

Zubereitung

1. Suppengrün waschen, putzen bzw. schälen und fein würfeln. Rindfleisch abbrausen und mit dem Suppengrün, 1TL Salz und Pfefferkörnern in 2l Wasser ca. 2 Stunden köcheln lassen.

2. Inzwischen Zwiebeln abziehen und in Würfel teilen. Weißkohl vierteln, putzen, vom Strunk befreien und in Streifen schneiden. Rote Bete schälen und in Stifte teilen. Tomaten überbrühen, häuten und grob hacken.

3. Das gegarte Rindfleisch aus der Brühe nehmen. Die Brühe durch ein Sieb gießen. Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden, dabei vom Fett befreien und zugedeckt beiseite stellen. Die Zwiebeln in Butter dünsten. Rote Bete, Essig, Zucker und Salz zufügen. Die Fleischbrühe angießen und alles zugedeckt ca. 15min köcheln lassen.

4. Tomatenwürfel, Kohlstreifen und Lorbeerblätter in die Suppe geben. Zugedeckt etwa weitere 45min köcheln lassen. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und hacken. Lorbeerblätter entfernen, die Petersilie in die Suppe rühren. Das Fleisch dazugeben und erhitzen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und 2EL Essig abschmecken. Mit je einem Klecks saurer Sahne und evtl. etwas Petersilie garniert in tiefen Tellern servieren.

angelegt am: 13.06.2004 Rezept-Nr: 1099

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke