

Borschtsch

by Andreas - Dienstag, Oktober 13, 2009

<http://mundgericht.de/index.php/borschtsch/>

Diesen russischen Eintopf sollte man am besten einen Tag vor Verzehr zubereiten. Dann ist er richtig durchgezogen und hat den typischen, herzhaften Geschmack entwickelt. Die Rote Bete immer mit Handschuhen bearbeiten. Die rote Farbe geht sonst gerne eine lang anhaltende Beziehung mit den Händen ein.

2 l Fleischbrühe oder Wasser

250 g Rindfleisch

2 Lorbeerblätter

1 Zwiebel

200 g Weißkohl

150 g Kartoffel

200 g Rote Bete

100 g Karotte

1 EL Tomatenmark

100 g Butter

1 EL Zucker

1 EL Essig

100 g saure Sahne

1 Bund Petersilie

Salz

Pfeffer

Das Rindfleisch in den 2 Litern Wasser mit einer Zwiebel und den beiden Lorbeerblättern 2 Stunden köcheln lassen. Das Fleisch herausnehmen und in kleine Würfel schneiden.

Den Weißkohl raspeln und mit den in Würfel geschnittenen Kartoffeln in die Brühe geben. Etwa 20 Minuten kochen. Unterdessen die gekochte Rote Bete (bekommt man eingeschweißt und fertig gekocht in fast jedem Supermarkt) in feine Streifen schneiden und die Karotten raspeln. Mit Butter in einer Pfanne andünsten und das Tomatenmark, den Zucker und den Essig dazugeben. Mit dem Rindfleisch in die Brühe geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und noch 10-20 Minuten köcheln lassen.