

Rezept für Borschtsch

Dauer:

25 Min Zubereitungszeit

165 Koch- und Ruhezeit

Zutaten für 6 Personen:

- 1 rote Rübe oder 2-3 kleine Knollen Rote Beete
 - 1 EL Butter
 - 1 Zwiebel
 - 2 Möhren
 - 1 Petersilienwurzel
 - 1 EL Mehl
 - 1 EL Salz
 - Pfeffer
-
- 500 g Suppenfleisch vom Rind
 - 2 Liter Wasser
 - 1 Bund Suppengrün
 - Petersilie
 - Schlagsahne

Zubereitung

1. Für diese klassische russische Borschtschsuppe zunächst die rote Rübe ungeschält in einen Topf geben, mit kochendem Wasser überdecken und bei leichter Hitze für gut 60 bis 70 Minuten köcheln lassen. Die rote Rübe im Wasser abkühlen lassen, danach schälen und in grobe Streifen raspeln.
2. Nun das Rindfleisch (man kann zusätzlich auch noch Rinderknochen dazugeben) in einem anderen Topf mit ca. 2 Liter Wasser aufkochen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen - dabei den aufsteigenden Schaum immer wieder abschöpfen.
3. In der Zwischenzeit das Suppengrün waschen und putzen. Alles in grobe Stücke schneiden und mit dem Lorbeerblatt, Salz und den Pfefferkörnern in die leicht köchelnde Fleischsuppe geben. Das ganze ca. 2,5 Stunden kochen lassen, danach mit Salz und Pfeffer abschmecken, das Fleisch herausnehmen und die Suppe durch ein Sieb gießen und auffangen.
4. Für die Suppeneinlage die Zwiebel schneiden und klein würfelig hacken. Die Karotten und die Petersilienwurzel schälen und in kleine Streifen schneiden oder raspeln.
5. Nun die Butter in einem Topf zerlassen, die Zwiebelstücke darin andünsten, Karottenstücke und Petersilienwurzel dazugeben und für ca. 1-2 Minuten mitdünsten lassen. Danach die geraspelten rote Rüben Streifen dazugeben, das Mehl darüber stäuben und nochmals für ca. 2 Minuten dünsten lassen - dabei ständig rühren.
6. Nun die zuvor gemachte Fleischsuppe angießen, mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt für ca. 15 Minuten bei geringer Hitze nochmals köcheln lassen.