

Oles Kitchenclub

Mit Originalrezepten vom Camp D-Kochworkshop



Borschtsch

für ca. 4 Personen

ZUTATEN:

- 1–2 EL Schmalz
- 2–3 Zwiebeln
(oder eine große Metzgerzwiebel)
- ca. 3 Stk. rote Bete, frisch, geschält und in 1–1,5 cm große Stücke geschnitten
- 3–4 l kräftige Rinderbrühe
- 3–4 festkochende, geschälte und in ca. 1,5 cm große Würfel geschnittene Kartoffeln
- ca. 2 Möhren und knapp die gleiche Menge Knollensellerie, geschält und in Scheiben oder Würfel geschnitten
- 300–400 g Weißkohl, in ca. 1,5 cm große Rauten geschnitten
- 3–4 Lorbeerblätter
- 1–2 Bio-Zitronen, sowohl die Schale von einer Zitrone (ganz dünn, also ohne das Weiße, in möglichst großen Stücken abgeschnitten, da sie nachher wieder aus der Suppe gefischt werden muss), als auch den ausgepressten Saft
- gekochtes, gewürfeltes Suppenfleisch von ca. 1 kg Fleisch (Rohgewicht)
- Meer- oder Steinsalz, unraffiniert
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- ggf. eine Prise Zucker
- 1–2 Bund Dill, fein geschnitten
- ca. 300 g Crème fraîche oder Schmand/Sauerrahm

Vorbereitung

Aus 1–1,5 kg Suppenfleisch vom Rind mit 2 Zwiebeln, ca. 800 g Suppengrün (Möhren, Lauch, Sellerie) und den üblichen Gewürzen (Lorbeer, Wachholder, Piment, Nelken, Pfefferkörner, vielleicht ein paar Senfkörner, etwas Sternanis...), einer halben Knolle Knoblauch, etwas frischem Rosmarin und Thymian und ca. 4 l Wasser (gerne auch einen ordentlichen Schluck trockenen, günstigen Weißwein dazugeben) und etwas Meersalz eine kräftige Brühe kochen, das gare Fleisch erkalten lassen und in 1–1,5 cm große Würfel schneiden.

Zubereitung

Die Zwiebeln mit der roten Bete im Schmalz anschwitzen und mit etwas Brühe ablöschen. Die rote Bete hat eine recht lange Garzeit, daher diese nun ca. 20 Min. leicht köcheln lassen und dann Kartoffeln, Möhren, Sellerie und den Weißkohl mit der Zitronenschale und den Lorbeerblättern hinzufügen und mit der restlichen Brühe auffüllen. Sobald alle Zutaten gar sind, das Suppenfleisch hinzufügen und alles mit Meersalz, Pfeffer, etwas Zitronensaft und einer Prise Zucker abschmecken.

Mit einem Schlag Schmand und dem Dill servieren. Wer es schärfer mag, würzt sich alles mit frisch gemahlenem Pfeffer unmittelbar vor dem Verzehr.

Wie es bei Eintöpfen so ist, schmeckt auch dieser Borschtsch am nächsten Tag noch besser, wenn er richtig durchgezogen ist. Wenn man das Suppenfleisch weglässt, die Rinderbrühe durch eine ordentliche, ganz leicht tomatisierte, kräftige Gemüsebrühe und das Schmalz durch Pflanzenöl oder Butter ersetzt, hat man eine hervorragende vegetarische Variante.

Guten
Appetit

