



Borschtsch / Borsch

Rezept à la Mama Olya (Russland/St. Petersburg) mit Ess-Anleitung à la Papa Vadim



Foto: CK_Print-Magazin/Thomas Neckermann

Zutaten für 10 Portionen:

4 Liter Wasser

1 kg Rindfleisch mit Markknochen

1 große Rote Bete, frische (oder zwei kleinere)

2 Möhre(n)

1 große Zwiebel(n)

3 m.-große Kartoffel(n)

1 kleine Paprikaschote(n), rote

3 Tomate(n)

¼ Kopf Weißkohl

2 Zehe/n Knoblauch

½ Zitrone(n), Saft davon

4 Lorbeerblätter

6 Pfefferkörner oder Pimentkörner

Sonnenblumenöl

Salz und Pfeffer

1 Becher Schmand

n. B. Kräuter, frische

Rezept von: Muska

Das Wasser in einen großen Topf füllen, in den 5 oder mehr Liter hineinpassen, und dieses erwärmen, es soll nicht kochen. In dieser Zeit die Rote Bete schälen. Das Fleisch in das heiße Wasser geben, aufkochen lassen und auf mittlere Hitze schalten, damit der Sud köcheln kann. Den Schaum an der Wasseroberfläche sofort abschöpfen und entsorgen. Salz nach Geschmack und die geschälte Rote Bete hinzufügen und alles eine Stunde köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und in Streifen (Zeigefingerlänge und -breite) schneiden. Bis zur Verwendung die Streifen in kaltes Wasser legen, um sie frisch zu halten. Die Möhren der Länge nach halbieren und in dünne Streifen schneiden. Zwiebel, Paprika und Tomaten jeweils vierteln und in Scheiben schneiden.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Zuerst die Zwiebeln kurz anbraten und danach Paprika, Möhren und Tomaten hinzufügen. Dies mit etwas Salz und Pfeffer würzen und abgedeckt braten, bis das Gemüse im eigenen Saft köchelt. Immer wieder umrühren.

Nun den Weißkohl in fingerlange Scheiben schneiden.

Nun sollte die eine Stunde Kochzeit der Suppe vergangen sein. Das gebratene Gemüse aus der Pfanne, die Kartoffeln, den Kohl, die Lorbeerblätter und die Pfeffer- oder Pimentkörner in den Suppentopf geben und alles eine weitere Stunde zugedeckt köcheln.

Nach dieser Stunde die Rote Bete herausnehmen, auf einer großen Reibe kleinreiben und den geriebenen oder gepressten Knoblauch hinzugeben. Die halbe Zitrone über der Roten Bete ausdrücken und alles kurz auf einem Teller stehen lassen.

Danach das Fleisch herausnehmen, vom Knochen trennen und in kleine Stücke schneiden. Danach Rote Bete mit Knoblauch und Zitronensaft und das Fleisch wieder in den Suppentopf geben und alles gut verrühren. Abschmecken und gegebenenfalls mit Pfeffer und Salz nachwürzen. Den Topf mit einem Deckel abdecken und den Herd ausschalten.

Wenn der Borschtsch nicht mehr zu heiß ist, kann man ihn servieren - allerdings schmeckt er am zweiten Tag noch köstlicher.

Borschtsch in tiefe Teller (am schönsten sind weiße) schöpfen. Einen großen Esslöffel Schmand oben darauf geben und frische Kräuter, Petersilie oder Dill, darauf streuen. Mit der Suppe verrühren.

Man reicht dazu frisches Graubrot, das mit Butter oder Schmand bestrichen und mit Salz bestreut wird.

Erst nimmt man ein Glas Wodka, dann riecht man an dem Brot, beißt hinein und beginnt den Borschtsch zu essen.

Arbeitszeit ca. 1 Stunde

Ruhezeit ca. 1 Stunde

Koch-/Backzeit ca. 2 Stunden
Gesamtzeit ca. 4 Stunden
Schwierigkeitsgrad normal
Kcal p. P. ca. 301
