

Rezept des Monats Januar



Borschtsch

(nach dem Rezept von Großmama)

Zutaten

(ca. 4 Pers.)

500 g	Rindfleisch (Suppenfleisch, Brust)
400 g	Rote Bete (frisch oder gekochte)
1	Zwiebel(n)
	Knoblauch 3 Zehen
500 ml	Rote Beete Saft
	Suppengrün z.B. Petersilienwurzel, Lauch, Pastinake
150 g	Möhren
200 g	Spitzkohl (oder Weißkohl)
300 g	Kartoffeln mehlig kochend
200 g	Passierte Tomaten
2 EL	Balsamico Essig
50 g	Butter
150 g	Schmand (nach Geschmack auch mehr)
	1 Lorbeerblatt, Cumin,
	schwarzer gemahlener Pfeffer,
	Paprika geräuchert, Brühe,
	Petersilie
	Öl zum Anbraten

Zubereitung

Rote Bete mit Wasser bedecken und mit etwas Salz garen, abgießen, abkühlen lassen, schälen und würfeln. (Färbt sehr intensiv, möglichst mit Küchenhandschuhen arbeiten.) Oder fertige Vacuum verpackte, gekochte Rote Bete kaufen).

Das Rindfleisch scharf anbraten, mit Fleischbrühe ablöschen, Lorbeerblatt, Zwiebel und Knoblauch, fein gewürfelt zugeben und schmoren. Fertiges Fleisch würfeln und beiseitestellen.

Kartoffeln, Gemüse und Suppengrün putzen, klein schneiden bzw. würfeln. Während das Fleisch gart, das Gemüse kurz in etwas Öl und Butter anbraten, mit etwas Brühe ablöschen und garen. Wenn das Gemüse fertig ist, (zuviel Flüssigkeit abgießen und aufbewahren) die passierten Tomaten und das fertige Fleisch mit der Fleischbrühe zugeben, mit Balsamico und den Gewürzen abschmecken und alles noch etwas 15 Min, bei mittlerer Hitze garen.

Es sollte ein sämiger Eintopf sein. Falls er zu dick ist, noch etwas von der Gemüsebrühe zufügen und nochmals abschmecken, event. eine Prise Zucker zufügen.

Den fertigen Borschtsch mit Schand und frischer Petersilie garniert servieren.

Borschtsch vegetarisch

Die Zubereitung ist identisch, aber man gibt kein Fleisch in den Eintopf. Um es geschmacklich gehaltvolle zu machen, kann man a) mehr Kartoffeln dazugeben oder b) was auch sehr lecker ist, kurz vor dem Servieren Schafskäse, gewürfelt vorsichtig untermengen. Dazu passt auch ein kräftiges Vollkorn-Baguette.