

Ukrainischer Borschtsch

Für 4 Portionen als Hauptgericht:

750 g Rindfleisch, (500g Tafelspitz und 1 Beinscheibe),
2-3 Suppenknochen,
1 ½ l bis 2 l Wasser,
1 Lorbeerblatt,
Salz,
Pfeffer,
1 TL Kümmel,
1 Bund Suppengrün
(1 Karotte, 100 g Sellerie, 100 g Lauch)
2 Zwiebeln,
400 g Kartoffeln,
300 g Weißkraut,
3 Fleischtomaten,
3 EL. Öl,
1 Glas rote Beete,
1 Becher Crème fraîche ,
3 EL gehackten Dill,



Zubereitung:

Für dieses Rezept Ukrainischer Borschtsch Fleisch und Knochen in Salzwasser mit einem Lorbeerblatt zum Kochen bringen. Zwischendurch abschäumen und auf kleiner Flamme etwa 1 ½ Std. garen. Inzwischen das Suppengrün putzen. Zwiebeln und Kartoffeln schälen. Alles kleinwürfelig schneiden. Weißkraut in Streifen schneiden oder hobeln. Fleischtomaten überbrühen, häuten, entkernen und grob würfeln.

Öl erhitzen, Zwiebeln, Suppengrün und Weißkraut darin andünsten, mit Fleischbrühe auffüllen und 15 Min. köcheln.

Dann die Kartoffel Würfel und die Tomatenwürfel zufügen und weitere 10 Minuten garen.

Rote Beete klein schneiden , Fleisch in Würfel schneiden und alles nochmals erhitzen und abschmecken.

Den Ukrainischen Borschtsch mit Crème fraîche und gehacktem Dill servieren.