



Borschtsch ukrainischer Art

Das Geheimnis eines guten Borschtsch's ist, das die Zutaten in Pfanne oder Topf getrennt zubereitet werden und nicht, wie oft angenommen, einfach hinein und kochen.

ZUTATEN

800 g	Suppenfleisch mit Knochen vom Rind
500 g	Rinderbrust
150 g	getrocknete weiße Bohnen
1	Zwiebel
1	Karotte in Scheiben
2	Karotten, in Julienne geschnitten (ca. 200 g)
2	mittelgroße Petersilienwurzeln, davon eine in Julienne geschnitten
3	geschälte, mittelgroße Rote Bete, in Julienne geschnitten
2 EL	Griebenschmalz
1 EL	Schmalz
3 EL	Tomatenmark
3 EL	Rotweinessig
1/4	Knolle Knolle Sellerie, in Julienne geschnitten (ca. 120 g)
3	große rote Zwiebeln, in Streifen geschnitten
2	Gemüsepaprika, in Julienne geschnitten
3	große Tomaten, in Scheiben geschnitten
3	mittelgroße Kartoffeln, gewürfelt
250 g	Weißkohl, in sehr feine Streifen geschnitten
2	Lorbeerblätter
4	Knoblauchzehen
50 Gramm	fetter Schweinespeck, (grüner Speck) fein gewürfelt
1/2 Bund	Dill
1/2 Bund	Petersilie, beides gehackt
	Meersalz, Zucker, Pfeffer aus der Mühle
150 g	Sauerrahm oder Crème Double (ersatzweise für „Smetana“, einer Art Schmand mit über 40% Fett i.T.)

1 Tag 1: Die weißen Bohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen Vorzugsweise am gleichen Tag Suppenfleisch mit 3 Liter kaltem, leicht gesalzenem Wasser aufsetzen, aufkochen und 1 1/2 Stunden köcheln lassen. Sich bildenden Schaum entfernen. Nach der ersten Stunde die Rinderbrust zugeben. Nach den 1 1/2 Stunden halbierte, in einer trockenen Pfanne angeröstete Zwiebel, eine in grobe Stücke geschnittener Karotte und gleichermaßen die Petersilienwurzel zugeben und noch eine 3/4 Stunde sanft köcheln. Danach Gemüse und Fleisch aus der Brühe entfernen. Rinderbrust würfeln und in einem verschlossenem Gefäß in den Kühlschrank stellen. Fleischbrühe erkalten lassen, auch in den Kühlschrank stellen und am nächsten Tag vollständig entfetten. - Ergibt ca. 2 Liter.

2 Einweichwasser der Bohnen abgießen. Weiße Bohnen in ungesalzenem Wasser fast weich kochen. Beiseite stellen.

3 In einem Topf die Roten Bete in 1 Essl. Griebenschmalz anschwitzen, das Tomatenmark dazu geben und Essig zufügen. 20-25 Minuten dünsten. Gegebenenfalls während der Dünstzeit 1-3 Essl. Wasser zugeben. Nicht anrösten lassen! Gleichzeitig In einem zweiten Topf die in Julienne geschnittenen Karotten mit Zwiebeln und Sellerie in einem Essl. Griebenschmalz leicht anbraten - Paprika und Tomaten zufügen und 10 Minuten dünsten. Beides nach der Garzeit vom Herd ziehen.

4 In einem großen Kochtopf den Weißkohl mit einem Essl. Schmalz scharf anbraten, dabei immer wenden. Mit der Fleischbrühe auffüllen. Bohnen, Kartoffeln, Karotten-Sellerie-Zwiebel-Gemüse, die Roten Bete sowie Lorbeerblätter in die Fleischbrühe geben. Knoblauch und Speck mit einer Messerspitze Salz in einem Mörser zu einer Paste zerreiben und ebenfalls zur Suppe geben. Alles aufkochen und bei niedrigster Hitze 30 Minuten ziehen lassen. Gewürfelte Rinderbrust zufügen. Alles ergibt ca. 4 Liter Borschtsch. Abschließend mit Meersalz, frisch gemahlenen Pfeffer und Zucker abschmecken. - Jetzt heißt es warten ...

5 Nach dem Kochen sollte ein echter Borschtsch mindestens 40 Minuten, besser noch über Nacht stehen bleiben. - Aufgewärmt schmeckt er doppelt so gut!

6 Den Borschtsch in tiefe Teller geben, mit den frischen Kräutern bestreuen und mit einem dicken Klacks „Smetana“ (oder Sauerrahm für Kalorienbewusste) servieren. Als Beilage empfehlen sich „Pampushki“

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com