

<b>Zeit</b>	120 Min	<b>Energie</b>	Mittel	<b>Preis</b>	gering	<b>Personen</b>	4-6
-------------	---------	----------------	--------	--------------	--------	-----------------	-----

## Russische Borschtsch

500 gr. Rindfleisch  
500 gr. Rote Beete  
150 gr. Petersilienwurzel  
150 gr. Pastinaken  
500 gr. Kartoffeln  
500 gr. Weißkraut  
3 Zwiebeln  
3 Knoblauchzehen  
1 kleine Dose Tomatenstücke  
2 EL Butter  
1 EL Zucker  
5 EL Essig  
1 Becher Schmand  
1 kleiner Bund Petersilie  
Salz, Pfeffer  
2 EL Öl



## Vorbereitung:

Das Rindfleisch am Stück etwa 2 Stunden in reichlich Salzwasser kochen. Während dieser Zeit die Petersilienwurzel, Rote Beete, Pastinaken, Kartoffeln und Weißkraut putzen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch klein schneiden. Petersilie waschen und hacken.

## Zubereitung:

In einem zweiten Topf das Öl mit der Butter erhitzen, Zwiebeln mit Knoblauch glasig dünsten. Als erstes die Tomatenstücke zugeben. Danach das gewürfelte Gemüse zugeben und kurz anrösten. Mit der Brühe vom Rindfleisch aufgießen und gut 10 Minuten köcheln lassen. Nun das geschnittene Weißkraut zugeben und dabei schon etwas mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze weiter köcheln lassen und während dieser Zeit das Rindfleisch ebenfalls in Würfel schneiden. Danach gleich in die Suppe geben. Nun fertig abschmecken mit Essig und Zucker.

## Anrichten:

Borschtsch wird traditionell entweder in Schalen oder in tiefen Suppentellern serviert. Was nicht fehlen darf ist mit einem Esslöffel abgestochene Nocke Schmand. Garniert wird mit gehackter Petersilie.