AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
gross	80 Min.	Herbst	Osteuropa

UKRAINISCHER BORSCH



Rezept und Foto: Dieter Kuhn, Wohlen

KURZ VORGESTELLT

Auch Borschtsch geschrieben: Verschiedenste Arten der Gemüsesuppe mit und ohne Rindfleisch mit Randentouch werden in ganz Osteuropa gekocht. Erprobe deine Variante!

ZUTATEN (4 PERSONEN)

500 g	Rindfleisch zum Schmoren	200 g	Weisskohl, Streifen
2	Markbeine	200 g	Knollensellerie, Würfel
1	Zwiebel	1 EL	Weissweinessig
1 Bl	Lorbeer	2 EL	Tomatenmark
1	Gewürznelke	180 g	Saure Sahne
200 g	Rüebli, Würfel		Salz, frisch gemahlener Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Rindfleisch, Markbein und gesteckte Zwiebel (Lorbeerblatt wird mit der Gewürznelke an der Zwiebel befestigt) in einem Liter Wasser aufkochen. Ein-, zwei Mal Schaum abschöpfen. Fleisch ca. 40 Min. auf kleinem Feuer gar kochen.
2. Nun klein geschnittenes Gemüse mit Gewürzen, Tomatenmark, Essig und etwas Bouillon während rund 20 Min. knapp gar kochen.
3. Randen mit einer Röstiraffel in die Gemüsemischung geben, aufkochen und abschmecken.
4. Sauerrahm leicht salzen, gehackten Dill oder Koriander untermischen. Einen grosszügigen Tupfer auf jeden Teller Bortsch geben.

TIPP: Immer genügend Wasser zugeben. Würze mit Kümmel, Mayoran und Kreuzkümmel nach Belieben.