

Borschtsch / Borsch

Zutaten für 10 Portionen:

4 Liter Wasser
1 kg Rindfleisch, mit Markknochen
1 große Rote Bete, frische (oder zwei kleinere)
2 Möhre(n)
1 große Zwiebel
3 mittelgroße Kartoffeln
1 kleine Paprikaschote, rot
3 Tomaten
 $\frac{1}{4}$ Weißkohl
2 Zehen Knoblauch
 $\frac{1}{2}$ Zitrone
4 Lorbeerblätter
6 Pfefferkörner oder Pimentkörner
Sonnenblumenöl
Pfeffer
1 Becher Schmand

Man füllt das Wasser in einen großen Topf, in den 5 oder mehr Liter hineinpassen, und erwärmt dieses. Es soll nicht kochen. In der Zwischenzeit die Rote Bete schälen. Das Fleisch in das heiße Wasser geben, aufkochen lassen und auf mittlerer Hitze köcheln lassen. Den Schaum an der Wasseroberfläche sofort abschöpfen und entsorgen. Salz nach Geschmack und die geschälte Rote Bete hinzufügen und alles eine Stunde köcheln lassen.

In der Zwischenzeit schält man die Kartoffeln und schneidet sie in Streifen (Zeigefingerlänge und -breite). Bis zur Verwendung kann man die Streifen in kaltes Wasser legen, um sie frisch zu halten.

Die Möhren der Länge nach halbieren und in dünne Streifen schneiden. Zwiebel, Paprika und Tomaten jeweils vierteln und in Scheiben schneiden.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Zuerst die Zwiebeln kurz anbraten und danach Paprika, Möhren und Tomaten hinzufügen. Dies mit etwas Salz und Pfeffer würzen und abgedeckt braten, bis das Gemüse im eigenen Saft köchelt. Immer wieder umrühren.

Den Weißkohl in fingerlange Scheiben schneiden.

Nun sollte die eine Stunde Kochzeit der Suppe vergangen sein und man gibt das gebratene Gemüse aus der Pfanne, die Kartoffeln, den Kohl, die Lorbeerblätter und die Pfeffer- oder Pimentkörner in den Suppentopf. Eine weitere Stunde zugedeckt köcheln lassen.

Nach dieser Stunde nimmt man die Rote Bete heraus und reibt sie auf einer großen Reibe klein und fügt den geriebenen oder gepressten Knoblauch hinzu. Die halbe

Zitrone drückt man über der Roten Bete aus und lässt dies kurz auf einem Teller stehen. Danach nimmt man das Fleisch heraus, trennt es vom Knochen und schneidet es in kleine Stücke. Anschließend Rote Bete, Knoblauch, Zitronensaft und Fleisch wieder in den Suppentopf geben und gut verrühren. Man kann noch einmal abschmecken und gegebenenfalls mit Pfeffer und Salz nachwürzen. Den Topf mit einem Deckel abdecken und den Herd ausschalten.

Wenn der Borschtsch nicht mehr zu heiß ist, kann man ihn servieren - allerdings schmeckt er am zweiten Tag noch köstlicher.

Borschtsch sollte in tiefe Teller (am schönsten ist es in weißen) gefüllt werden. Ein großer EL Schmand wird oben darauf in der Mitte gelegt und frische Kräuter - Petersilie oder Dill - können darauf gestreut werden. Man reicht dazu frisches Graubrot, das mit Butter oder Schmand bestrichen und mit Salz bestreut wird.

Erst nimmt man ein Glas Wodka, dann riecht man an dem Brot, beißt hinein und beginnt den Borschtsch zu essen.