

Kategorie

Eintopf

Titel

Borschtsch

Zutaten

500 g Beinscheibe
400 g mehlig kochende
Kartoffeln
300 g Rote Bete, gekocht
und eingeschweißt
150 g Möhren
1 Petersilienwurzel
400 g Weißkohl
1 Knoblauchzehe
2 Zwiebeln
2 Lorbeerblätter

100 g Tomatenmark
Pfeffer, Salz

1 EL Zucker
2 EL Essig

100 g saure Sahne

Dill und Petersilie

Zutaten für 4 Personen

Zubereitung

Das Fleisch in einem Topf mit den Lorbeerblättern, Pfeffer und Salz in 1 1/2 L Wasser 2 Std. gar kochen. Wenn das Fleisch gar ist, Knochen entfernen und das Fleisch in mundgerechte Stücke zerteilen.

Rote Bete, Möhren, Petersilienwurzel und den Kohl in feine Streifen schneiden. Die Hälfte der roten Bete mit dem Mixstab zerkleinern. Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden. Das vorbereitete Gemüse nun zusammen mit der pürierten Roten Bete in der Fleischbrühe verrühren. Zucker, Tomatenmark und Essig einrühren.

Etwas Fleischbrühe abnehmen und die klein gewürfelten Kartoffeln 20 Min. darin garen. (Getrennt kochen, da der Rest des Gemüses eingefroren werden soll.)

Das Gemüse 20 Min. köcheln lassen. Zum Schluss die Fleischstücke mit erwärmen. Mit den zerkleinerten Kräutern und der sauren Sahne servieren.