

# Borschtsch

Russisches Nationalgericht



## Zutaten (für 4 Personen)

1 Bund Suppenbund	5 Pfefferkörner
400 g Rindfleisch	5 Pimentkörner
125 g Markknochen	Dill
500 g festkochende Kartoffeln	Petersilie
4 geschälte Tomaten	1 TL Salz
400 g Rote Bete	Pfeffer
1 Karotte	Öl
1-2 Zwiebeln	125 ml Sauerrahm
400 g Weißkohl	1 EL Tomatenmark
1/2 Zitrone	50 Butterschmalz
2 Lorbeerblätter	

## So geht's

- 1** Für eine gute Suppe solltest du zunächst eine Brühe ansetzen. Dazu gibst du das Fleisch, die Knochen und das Suppengrün in einen großen Topf. Bedecke alles mit Wasser und lass es mindestens zwei Stunden köcheln. Schöpfe dabei den entstehenden Schaum immer wieder ab, damit die Suppe klar wird.
- 2** Schneide das gesamte Gemüse in kleine Stücke. Ein Tipp für die Tomaten: Gib sie in kochendes Wasser, so kannst du ihnen ganz leicht die Haut abziehen und sie dann schneiden.
- 3** Dünste die geschnittenen Zwiebeln in einer Pfanne an. Gib dafür etwas Butterschmalz in die Pfanne und anschließend die Zwiebeln und das Tomatenmark hinzu. Durch den im Mark enthaltenen Zucker karamellisieren die Zwiebelstücke und geben dem Ganzen einen besonderen Geschmack. Gib anschließend Weißkohl, die Rote Bete, die Kartoffeln, die Tomaten und die Karotte dazu und lösche alles mit der Brühe ab. Füge das Fleisch, die Lorbeerblätter und die Pimentkörner hinzu und lass die Suppe im geschlossenen Topf 20 Minuten kochen.
- 4** Wenn die Suppe fertig ist, schneide das Fleisch klein, gib noch etwas Pfeffer, Zitronensaft und Dill hinzu.
- 5** Den Borschtsch servierst du traditionell mit Sauerrahm und Petersilie. Guten Appetit!

