

Russische Rezepte

Borschtsch



Zutaten:

200 g Rindfleisch (ohne Knochen)
200 g Schweinefleisch
1-2 Knollen rote Beete
200 g Weißkohl
4 mittelgroße Kartoffeln
2 Tomaten
1 rote Paprika
1 Knolle Sellerie
1 Lorbeerblatt
1 Möhre (geschält)
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Fleisch mit kaltem Wasser aufsetzen, erhitzen und kurz in einem separaten Topf aufkochen lassen, bis sich Schaum bildet. Das Fleisch aus dem Topf herausnehmen und in kleine Stücke bzw. Streifen schneiden. Kartoffeln würfeln, in den Topf geben und gar kochen. Weißkohl in Streifen schneiden. Zwiebel, Tomaten, Paprika und Sellerie würfeln und alles in einer Pfanne mit Öl anbraten. Die Möhre, die rote Beete raspeln oder reiben und ebenso in die Pfanne geben. Gedünstetes Gemüse in den Topf geben. Fleisch hinzufügen und 5 Minuten kochen. Lorbeerblätter, Pfeffer und Salz hinzugeben. Borschtsch mit fein gehackter Petersilie und mit einem Esslöffel Schmand servieren.