

Borschtsch

Zutaten für 6 Portionen:

½ kg	Rindfleisch, mit Knochen
1 Wurzeln	Petersilie
	Sellerie
2 grosse	Randen
1 EL	Essig
1	Zwiebel
2	Rüebli
1 grosse	Paprikaschote
1 kl. Dose	Tomaten
200 g	Weisskohl
5 mittelgrosse	Kartoffeln
3 Zehe/n	Knoblauch
50 g	Schweineschmalz
	Lorbeerblatt



Quelle: <http://www.chefkoch.de/rezepte/267101103106994/Borschtsch.html>, Verfasser: orchidee7

Das ist das offizielle Rezept nach Angaben vom Koch des berühmten Moskauer Restaurants „Slawischer Basar“. Ich habe aber ab und zu kleine Bemerkungen reingeschrieben.

In einem Dreilitertopf das Rindfleisch aufsetzen. Zur Bouillon Petersilienwurzel, ein wenig Sellerie und Salz zugeben. Randen klein schneiden, mit Essig oder Zitronensaft beträufeln und mit Butter oder Öl 20 min in einer Pfanne schmoren. Dann die Tomaten dazugeben und noch 15 min schmoren (ist die Rande ganz sauer, kann man auch ein Esslöffel Zucker zugeben). Zwiebel und Rüebli fein schneiden. Die Zwiebel hellbraun rösten, die Paprika und Karotten dazugeben und ebenfalls schmoren lassen (bis zu schön goldener Farbe). Wenn das Fleisch gar geworden ist, rausnehmen und in kleine Stücke schneiden (man kann das kleingeschnittene Fleisch erst beim Reichen auf die Teller verteilen oder wenn der Borschtsch fertig ist, und es anschliessend zurück in den Topf geben).

Nun die Kartoffeln klein schneiden, zusammen mit Randen und Tomaten in den Topf mit der Brühe geben und ca. 10-15 min kochen lassen. Die Kartoffel soll FAST fertig sein, wenn man den kleingeschnittenen Kohl, Zwiebel, Karotten, Paprika und (wer will) Knoblauch, Schmalz und Lorbeerblatt in die Brühe gibt (ich mache es ohne Schmalz).

Der Borschtsch ist fertig. Aber um das echte Aroma zu bekommen, muss er für ein paar Stunden an einem warmen Platz stehen lassen werden (oder man kann ihn auch einfach in ein paar Stunden oder am nächsten Tag warm machen).

Man reicht Borschtsch mit frisch geschnittenen Kräutern (Petersilie und Dill), mit saurer Sahne und mit rotem Paprika (ist wahrscheinlich das scharfe Paprika gemeint hier, mein Opa mochte es genau so) .

Arbeitszeit: ca. 35 Min.

Ruhezeit: ca. 5 Std.

Schwierigkeitsgrad: normal