Borschtsch

Zubereitung

Das Gemüse putzen und klein schneiden. Das Rindfleisch mundgerecht in Würfel schneiden. In einem großen Schmortopf die Butter schmelzen. Karotten, Fleisch, Rübe und Zwiebel hinzufügen und zehn Minuten dünsten, bis das Fleisch gebräunt und das Gemüse gar ist. Die roten Rüben hinzufügen, mit etwas Rindssuppe aufgießen, sowie Essig, Lorbeerblätter und Zucker hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Gut verrühren und bei geschlossenem Deckel 45 Minuten leicht köcheln lassen.

Petersilie und Dill zu einem Sträußchen binden. Mit dem Kraut in den Kochtopf geben und alles weitere 30 Minuten gar dünsten.

Das Kräutersträußchen und die Lorbeerblätter entfernen. Die Suppe gut verrühren und mit Sauerrahm servieren.

ALLEKO | iStock

Zutaten für 4 Personen

- 500 g Rote Rüben
- 2 Karotten (groß)
- 1 weiße Rübe
- 200 g Weißkraut
- 1 Zwiebel (groß)
- 500 g Rindfleisch (Suppenfleisch)
- 30 g Butter
- 1500 ml Rindsuppe
- 3 EL Rotweinessig
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Zucker
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Dille
- Sauerrahm
- Salz
- Pfeffer