

Bratkartoffel Rezepte

Litauischer Bartsch

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Eintopf, Fleisch, Litauen, Rote, Suppe

500 g	Schweinefleisch		Salz
3	Liter Wasser	2	Rote Bete, eingelegt
1	Bund Petersilie	1	Essl. Butter
1	Möhre	1	Essl. Mehl
6	Pfefferkörner	1/2	Kästchen Saure Sahne
2	Lorbeerblätter		

Fleisch, Petersilie, Zwiebel zusammen mit dem Fleisch in kaltem Wasser aufsetzen und auf kleiner Flamme köcheln lassen. Nach 2 Stunden Pfefferkörner und Lorbeerblätter hinzufügen. Eine weitere 1/2 Stunde weiter köcheln lassen.

Gelegentlich Schaum abschöpfen.

Suppe salzen.

Fleisch herausnehmen und Brühe durchsieben.

Die gesäuerten (eingelegten) Rote Beete raffeln oder in Stifte schneiden.

Butter zerlassen und Mehl darin anschwitzen. Saure Sahne dazugeben.

Brühe angießen, Rote Beete hinzufügen.

Das Fleisch, wenn es nicht allzu trocken ist, mit Bratkartoffeln zur Suppe reichen.