

Omas Rezeptesammlung

Borschtsch

Anzahl: 8 Personen

Stichworte: Eintopf, Gemüse, Kohl, Sauerkraut, Weißkohl, Russland

1	kg	Rindfleisch (Oberschale),	1,20	kg	rohes Sauerkraut,
2		Markknochen,	8		Karotten, (Rädchen)
2,50	Liter	leichte Fleischbrühe,	2		Rote Bete (Scheiben),
2		Zwiebeln,			-mittelgroß
4		Knoblauchzehen,	8		Kartoffeln,
1		Bouquet garni	1	cup	Sauerrahm,
		(Kräutersträußchen,	1		Likörglas alter Weinessig
		z.B. Lorbeer, Petersilie,			-(Balsamico),
		-Thymian,			Paprikapulver,
		Rosmarin, Salbei,			Salz,
		-Bohnenkraut,			Pfeffer
		Lauch, Stangensellerie),			

Fleisch und Knochen in einen großen Topf geben, mit der Fleischbrühe bedecken, zum Kochen bringen und 15 Minuten kochen lassen. Dabei immer wieder den Schaum entfernen.

Zwiebel, Knoblauch, Bouquet Garni und Sauerkraut beifügen und 45 Minuten weiter kochen lassen.

Karotten und Rote Bete dazu geben und 1 Stunde bei mäßigem Feuer weiter köcheln lassen. Eine halbe Stunde vor Ende der Garzeit das Bouquet entfernen und die Kartoffeln beifügen.

Unmittelbar vor dem Servieren den Sauerrahm mit Essig unter den Bortsch mischen.

Mit Paprika, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch aus dem Bortsch nehmen, aufschneiden und getrennt servieren.

Ein Gläschen geeister Wodka schmeckt gut dazu.