

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Borschtsch

Es wird gesagt, der russische Rote-Bete-Topf strotzt vor Rindfleisch. Glauben Sie's nicht, die Kulaken waren viel zu arm dafür. Entscheidend, auch für den Geschmack, sind die Wurzel- und Knollengemüse. Sie haben aber die Wahl: Es entweder bei der ziemlich vegetarischen Version mit Fleischbrühe-Extrakt zu belassen, oder die Brühe selbst mit Markknochen und Rindsbrust zuzubereiten.

Zutaten: (für mind. 4-6 Pers.): 200g Zwiebeln, 500 g Rote Bete, 300g Möhren, 200g Sellerie, 100g Petersilienwurzel, 500g Tomaten (aus der Dose oder Ketchup), Roter Weinessig, Rindsbrühe, 500g Weißkohl, Zucker, Pfeffer, Salz, Saure Sahne, Dill

Zubereitung: Die Wurzelgemüse werden geschält, in grobe Stücke geschnitten und - Zwiebeln zuerst - in einem großen Suppentopf mit reichlich Öl angedünstet. Die Tomaten anschütten, mit einem kräftigen Schuss Essig würzen und so viel Brühe auffüllen, dass alles gut bedeckt ist. Aufkochen und eine halbe Stunde simmern.

In dieser Zeit den Weißkohl ebenfalls grob schneiden, untermengen und mit zusätzlicher Brühe etwa 20 Minuten einköcheln. Am Biss merken Sie, wenn er gar ist, und schmecken den Borschtsch dann mit Zucker, Pfeffer und Salz ab. Wenn Sie Fleisch gekocht haben, wird dieses nun in kräftigen Würfeln beigelegt und rasch noch einmal aufgekocht. Sahne und Dill unterrühren oder separat servieren.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)