Ukrainisch-russischer Borschtsch

Zutaten:

2l Wasser

55dag Fleisch

(z.B. 35dag Rind, 20dag Schwein)

2 Lorbeerblätter

3 – 4 Wacholderbeeren

3 schwarze Pfefferkörner

1 Pimentkorn

30dag rote Rüben

20dag Weißkraut

20dag Karotten

30dag Kartoffeln

1 Zwiebel

Butter bzw. Butterschmalz

1-2 EL Tomatenmark

2 EL Essig

1 EL Zucker

Kümmel (wichtig!)

1 Stk Knoblauch

Salz & Pfeffer

1EL Dill (oder frisch vom Bund) Petersilie (genügend!)

Sauerrahm bzw. echter russischer Schmand (cremiger)

Zubereitung:



Einen Topf mit 2I Wasser, Fleisch, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Piment und Wacholderbeeren aufsetzen, zum Kochen bringen, den Schaum abschöpfen und 1-2 Std. kochen, bis das Fleisch weich ist.

Derweil das Gemüse putzen und schälen. Karotten und rote Rüben à la julienne schneiden (dünne Stifte, ca 4cm lang), Kartoffeln würfeln, Zwiebel fein würfeln, Kraut in dünne Streifen schneiden.

Nun die Brühe durch ein Sieb in einen großen Topf gießen.



Ausgekochte Gewürze entsorgen, das Fleisch zerkleinern und aufheben.





Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel anrösten.

Die Brühe salzen, Kraut und Kartoffeln darin kochen.





Hitze reduzieren(!) und rote Rüben und Karotten hinzufügen. Etwas

Butter hinzufügen und bei schwacher Hitze dünsten. Nach ein paar Minuten Essig und Zucker hinzufügen. Tomatenmark mit einem Schöpfer Brühe verdünnen und unterrühren. Gemüse mit einem weiteren Schöpfer Brühe aufgießen, Pfanne abdecken und auf kleiner Hitze 20-30min dünsten.



(Zu hohe Hitze zerstört die dunkelrote Farbe, das essigsaure Milieu schützt sie!)



Nun den Inhalt der Pfanne sowie Knoblauch und Kümmel (großzügig!) in den großen Topf geben. Etwas Dill und Petersilie hacken und unterrühren. Ziehen lassen, Hitze reduzieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Beim Anrichten gehackte Petersilie, ggf. auch gehackten Dill sowie Sauerrahm reichen.

In jede Portion Borschtsch muss zumindest ein Klecks Sauerrahm oder Schmand!

Als Beilage empfehlen sich versch. Sorten dunkles Brot, alternativ etwas mehr Kartoffeln verwenden.

Für einen intensiveren Farbton und mehr Rübengeschmack kann ein Schuss Rübensaft beigemengt werden.

Auch kann man beliebig viel Weißkraut durch Sauerkraut ersetzen.

In den Sommermonaten können frische Tomaten verwendet werden.

Regionale Variationen in der Ukraine schließen auch Paprika, Bohnen, Pilze und Fisch als alternative Zutaten mit ein.