

Ukrainisch-russischer Borschtsch

Zutaten:

2l Wasser	Butter bzw. Butterschmalz
55dag Fleisch (z.B. 35dag Rind, 20dag Schwein)	1-2 EL Tomatenmark
2 Lorbeerblätter	2 EL Essig
3 – 4 Wacholderbeeren	1 EL Zucker
3 schwarze Pfefferkörner	Kümmel (wichtig!)
1 Pimentkorn	1 Stk Knoblauch
30dag rote Rüben	Salz & Pfeffer
20dag Weißkraut	1EL Dill (oder frisch vom Bund)
20dag Karotten	Petersilie (genügend!)
30dag Kartoffeln	Sauerrahm bzw. echter russischer Schmand (cremiger)
1 Zwiebel	

Zubereitung:

Einen Topf mit 2l 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, die klare Brühe im Topf salzen und Kraut und Kartoffeln darin kochen. Ausgekochte Gewürze entsorgen, das Fleisch zerkleinern und aufheben.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel anrösten. 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 essigsaurer 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 beigemischt 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.