



Ukrainischer Borschtsch

ZUTATEN FÜR 6:

- 2 L Wasser
- 200 g Fleisch
- 200 g Weißkohl
- 50 g Kartoffeln
- 200 g Rote Bete
- 100 g Möhren
- 1 Zwiebel
- 2 Lorbeerblätter
- 2 EL Tomatenmark
- 100 g Butter
- 100 g saure Sahne
- Petersilie oder Dill, Knoblauch
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

SO WIRD'S GEMACHT:

Das Fleisch mit kaltem Wasser (soviel, dass das Fleisch bedeckt ist) aufsetzen, zum Kochen bringen bis sich ein Schaum bildet. Eine ganze Zwiebel und Lorbeerblätter hinzufügen und bei niedriger Hitze ca. 1,5 – 2 Stunden kochen. Ausgekochte Zwiebel und Lorbeerblätter aus der Fleischbrühe entfernen. Die Fleischbrühe zum Kochen bringen, die gewürfelten Kartoffeln und den geraspelten Weißkohl in die Brühe geben, 15 Minuten kochen. Rote Beete und Möhren in Streifen schneiden oder reiben. Rote Beete in Butter bei schwacher Hitze andünsten. Tomatenmark (oder klein geschnittene Tomaten) hinzufügen und kurz weiterdünsten. Möhren und gepressten Knoblauch zu der roten Bete zugeben. Gedünstetes Gemüse in die Brühe geben.

Fleisch oder dicke Rippen reinlegen und weitere 5 Minuten kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Borschtsch mit fein gehackter Petersilie oder Dill und saure Sahne (1-2 EL pro Portion) verzieren und mit Schwarzbrot servieren.

насолоджуйтесь їжею! | Guten Appetit!



KATYA | Ukraine – Team Projektmanagement

Ich koche das Gericht, wenn ich meine Heimat vermisse.