

# Jule Neigel: Borschtsch

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/jule-neigel-borschtsch](https://happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/jule-neigel-borschtsch)

## Zutaten für 6 Personen:

- 2 Beinscheiben vom Rind
- 2-3 Markknochen
- 750g Zwerchrippe oder anderes Suppenfleisch
- 250g Sauerkraut
- 1 Bund Suppengemüse
- 7-8 mittelgroße Kartoffeln
- 1 frische Rote Bete Knolle
- 2 große Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 große Tomate
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Becher saure Sahne
- 2 Gewürznelken
- 5 Pimentkörner
- 15 Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt
- ½ EL Essig
- 1 EL Butter
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Fleisch und Markknochen waschen. Das Suppengemüse putzen, 1 Zwiebel schälen und mit den Nelken spicken. Fleisch, Gemüse, gespickte Zwiebel, Pfefferkörner, Pimentkörner und Lorbeerblatt in 2 ½ Liter Salzwasser aufsetzen. Alles bei kleiner Hitze 2 Stunden köcheln lassen.

Nach 1 ¾ Stunden die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Rote Bete auf einer groben Rohkostreibe raspeln. Dabei aufpassen, da die Rote Bete stark abfärbt! Die Rote Bete in einem Töpfchen mit ganz wenig Wasser mit einem kleinen Schuß Essig weichkochen.

Die 2. Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und klein würfeln. In einer Pfanne Butter und etwas Öl erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Tomate häuten, würfeln und mit dem Tomatenmark unter die Zwiebel-Knoblauch-Mischung geben, kurz dünsten und mit wenig Fleischbrühe ablöschen.

Das gare Suppenfleisch aus dem Topf nehmen und in Würfel schneiden. Die Knochen entfernen. In der Brühe die Kartoffeln 10 Minuten kochen, dann erst kommt das Sauerkraut dazu.

Die Zwiebel-Tomaten-Mischung und die vorgekochte Rote Bete mit dem Suppenfleisch in die Brühe geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe mit der sauren Sahne servieren.

*Rezept: Jule Neigel*

*Quelle: alfredissimo! 28.5.1995*