

# Borschtsch-Eintopf mit Smetana

---

 [happy-mahlzeit.com/2020/01/18/borschtsch-eintopf-mit-smetana/](https://happy-mahlzeit.com/2020/01/18/borschtsch-eintopf-mit-smetana/)

## Zutaten für 2 Personen

### Für den Suppenansatz:

- ½ kg Rinderbrust
- ½ kg Schweinebauch aus der Rippe
- ½ Suppenhuhn
- 1 Fenchelknolle
- ½ Lauchstange
- ½ Staude Sellerie
- 1 Gemüsezwiebel
- 2 weiße Zwiebeln
- 2 Knollen junger Knoblauch
- 2 Liter Gemüsefond

### Zubereitung:

In einem großen Topf je 2 Liter Wasser und Gemüsefond aufsetzen. Knoblauch, Zwiebeln, Fenchel, Lauch und Sellerie grob zerteilt dazugeben.

Das Fleisch waschen und trockentupfen. Rinderbrust und Schweinebauch 2 Stunden bei niedriger Hitze im Topf kochen. Das Suppenhuhn hinzugeben und 1 weitere Stunde mitkochen.

Das Fleisch anschließend aus dem Topf nehmen und grob zerrupfen.

### Für die Borschtsch-Einlage:

- 200 g Rote Bete
- 200 g Karotten
- 200 g Mairüben
- 200 g Lauch
- 200 g Zwiebeln
- ½ Spitzkohl
- ½ Bund Dill
- ½ Bund glatte Petersilie
- ½ Bund Koriander
- ½ Bund Kerbel
- ½ Bund Schnittlauch
- 1 TL Ascorbinsäure
- Olivenöl zum Anbraten

### **Zubereitung:**

Karotten und Mairüben schälen, von den Enden befreien und fein hacken. Den Lauch vom Ansatz und der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Rote Bete schälen und auf einer Vierkantreibebrett grob reiben. Den Spitzkohl halbieren und in feine Streifen schneiden.

Die Zwiebeln in einem Topf mit reichlich Olivenöl 2 Minuten anbraten. Karotten, Mairüben, Spitzkohl und Lauch hinzugeben und mitrösten. Etwa 2 Liter des Suppenansatzes angießen. Das zerteilte Fleisch dazugeben und miteinander kräftig aufkochen lassen.

Die Kräuter abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Die Kräuter mit der Ascorbinsäure zur Suppe geben, dabei einige Kräuter für die Garnitur beiseitelegen.

### **Für die Smetana:**

- 200 g Smetana, naturell
- ½ Avocado
- ½ Bund Dill
- ½ Bund glatte Petersilie
- ½ Bund Koriander
- ½ Bund Kerbel
- ½ Bund Schnittlauch
- 20 ml Olivenöl

### **Zubereitung:**

Die Avocado halbieren, den Stein herauslösen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herausnehmen. Die Smetana mit einer halben Avocado, Olivenöl und grob geschnittenen Kräutern in einer Moulinette zu einer glatten Creme verarbeiten.

### **Anrichten:**

Die Smetana in die Tellermitte einer tiefen Schüssel geben. Den Eintopf aufgießen und mit reichlich Kräutern garnieren

Rezept: Christian Lohse

Quelle: ZDF - Küchenschlacht vom 28.7.2017