

Borschtsch Deluxe



Borschtsch wird auch „Wintersuppe des Ostens“ genannt. Traditionell wird sie mit Rote Bete und Weißkohl gekocht. Wer die Suppe geschmacklich auf Sternenniveau bringen will, muss Zeit in einige aufwendigere Arbeitsschritte investieren wie z.B. das Herstellen von Schmelztomaten oder das Rösten von marinierter Paprika.

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 Zwiebel
- 3 Karotten
- 4 Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 5 rote Bete, mittelgroß
- ½ Knollensellerie
- 1 rote Paprika
- 5 Lorbeerblätter
- 250 g Cocktailtomaten (Alternativ: 1 Dose Tomaten, geschält und geschnitten)
- 50 ml weißer Balsamico
- 300 g küchenfertiges Sauerkraut
- 1 Bund Dill
- 1 Stangensellerie
- 150 ml Olivenöl
- 100 ml Sonnenblumenöl
- Smetana zum Verfeinern (alternativ Saure Sahne und Crème fraîche zu gleichen Teilen vermengen)
- Zucker
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

- Knollensellerie und eine Karotte schälen, beides in grobe Stücke schneiden.
- Den Tafelspitz mit Wasser bedecken, 2 Lorbeerblätter, Möhre und Sellerie dazugeben, salzen und für ca. 2 Stunden köcheln.
- In der Zwischenzeit Schmelztomaten herstellen und zur Seite stellen:
- Dazu 100 ml Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Cocktailtomaten waschen, trocknen, halbieren und in der Pfanne anbraten. Mit 1 EL Zucker und ggf. etwas Salz abschmecken. Alternativ kann man auch Dosentomaten verwenden, dann darauf achten, dass die Tomaten geschält sind!
- Paprika waschen, in grobe Stücke schneiden, leicht salzen und mit 50 ml Olivenöl marinieren, in den vorgeheizten Ofen auf 220° Grillfunktion geben und ca. 15 Min. rösten bis die Haut ganz schwarz ist. Anschließend herausnehmen, und am besten abgedeckt abkühlen lassen. Die Haut abziehen und anschließend in feine Streifen schneiden.
- 4 Rote Bete waschen. Die ganzen Knollen im Salzwasser mit 2 Lorbeerblättern und 50 ml weißem Balsamico je nach Größe ca. 35-45 Minuten kochen. Danach abschütten und zur Seite stellen.
- Kartoffeln waschen und in kleine Würfel schneiden.
- 2 Karotten schälen und fein reiben.
- Zwiebel schälen und fein hacken. Sonnenblumenöl in einem separaten Topf erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. 1 Lorbeerblatt und eine Prise Salz sowie die Karotten hinzugeben. Kurz anschwitzen.
- Dann die Schmelztomaten sowie Sauerkraut inkl. Saft sowie Kartoffeln hinzugeben. 1 rohe Rote Bete in den Topf reiben. Mit ca. 300 ml von dem Tafelspitz-Fond aufgießen.
- Stangensellerie waschen und sehr fein schneiden. Zusammen mit der gerösteten Paprika ebenfalls hinzugeben.
- Den Borschtsch solange köcheln bis die Kartoffel gar sind – ca. 15 Min.
- Dill waschen, trocknen und fein hacken. 1 EL zur Seite stellen. Rest in den Borschtsch geben und 5 Minuten ziehen lassen.
- Das Fleisch würfeln und ebenfalls hinzugeben.
- Mit Salz, Pfeffer und ggf. Zucker abschmecken.
- Den Eintopf in einen tiefen Teller geben, mit 1 EL Smetana, Dill und Pfeffer garnieren.
- Oder als Flying-Buffer-Variante: Dazu Borschtsch in kleine Gläschen geben, darauf eine großzügige Schicht Smetana geben und mit Dill garnieren.