



# Borschtsch

(ORIGINALREZEPT)

für 4 Personen,  
von Walter Gleis



## Zubereitung:

<b>1 Rote Beete (roh)</b>	ungeschält in einen Stahltopf oder einen alten Topf (er färbt sich dunkel) geben, mit kochendem Wasser bedecken und 60 bis 90 Minuten bei mäßiger Hitze garen. In dem Kochwasser abkühlen lassen, schälen und grob raspeln.
<b>500 g Rindfleisch (Brust)</b>	in kochendes Wasser geben und garen. Aus der Brühe herausnehmen, abkühlen lassen und in kleine Stücke schneiden.
<b>250 g Weißkohl (in Streifen)</b>	in Wasser garen.
<b>2 Kartoffeln</b>	schälen und kochen. Die Rote Bete und
<b>1 Karotte (grob raspelt), 1 Petersilienwurzel (gewürfelt), 3 Zwiebeln (gehackt)</b>	10 bis 15 Minuten in
<b>2 Ei Butter</b>	dünsten. Die gegarten Kartoffeln zerstampfen und dem Gemüse beifügen, das Kartoffelwasser zur Fleischbrühe gießen.
<b>4 Tomaten (geschält, entkernt, klein geschnitten), 1 Paprikaschote (rot, klein geschnitten), 1 Ei Tomatenmark, 1 Ei Zucker</b>	zum Gemüse geben. Die heiße Fleischbrühe zugießen. Wenn nötig, siedendes Wasser hinzufügen. Denn gegarten Kohl hineinstreuen, umrühren und bei mittlerer Hitze aufkochen.
<b>1 Ei Dill (frisch gehackt), 1 Ei Petersilie (frisch gehackt)</b>	hinzufügen und die Fleischstücke unterrühren. Mit
<b>Salz</b>	würzen. Den Topf vom Herd nehmen, mit einem Deckel fest verschließen und die Suppe mindestens 15 Minuten ziehen lassen. Jeden Teller mit einem Klecks
<b>Saure Sahne</b>	garnieren.

## Tipp:

Borschtsch schmeckt besser, wenn er einen Tag steht.