

# Borschtsch

## Zutaten für 4 Personen:

100 g Rindfleisch, zum Kochen oder Rindergulasch	1 Lorbeerblatt
200 g Kasseler (Kamm)	2 Liter Brühe
100 g Rote Bete	1 EL Essig (Kräuteressig)
100 g Möhre(n)	2 EL Tomatenmark
50 g Petersilienwurzel	250 ml Joghurt
100 g Lauch	4 EL saure Sahne
200 g Weißkohl	Pfeffer
100 g Schmalz	Salz
100 g Zwiebel(n)	

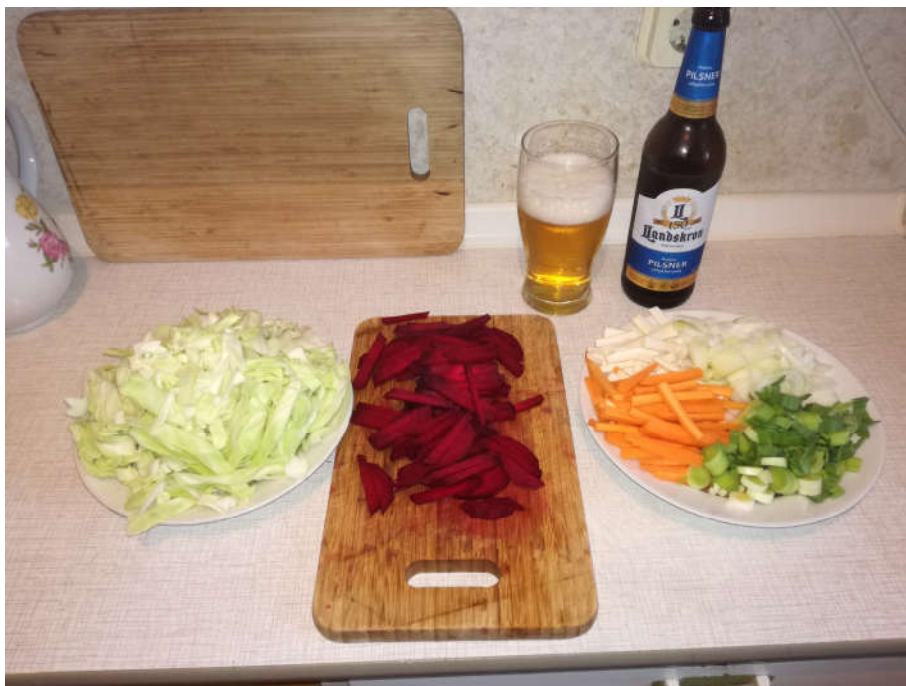


## Zubereitung:

Fleisch würfeln, in etwas Öl oder Schmalz anbraten, mit Gemüsebrühe ablöschen und mit einem Lorbeerblatt ca. 1-2 Stunden leise köcheln lassen, bis das Fleisch fast gar ist. Dabei eventuell den Schaum abschöpfen.



Kraut, Rote Beete, Möhren, Petersilienwurzel und Zwiebeln in Stifte bzw. Spalten, Lauch in Ringe schneiden.



Das Gemüse in etwas Schmalz anschwitzen, das Tomatenmark und den Essig hinzufügen und mit der Fleischbrühe incl. Den Fleischstücken ablöschen.

Nach Bedarf salzen und pfeffern.



Das Ganze fertigkochen, bis das Gemüse gar, aber noch etwas bissfest ist. Mit dem Joghurt binden.



Das Ganze mit etwas Saurer Sahne und Brot servieren.



Tip: Idealerweise bereite ich den Borschtsch als Eintopf am Vortage zu, da er aufgewärmt besser als frisch zubereitet schmeckt.