Rezept

Fisch-Borschtsch

Ein Rezept von Fisch-Borschtsch, am 29.04.2024

Zutaten

- **1** große rote Zwiebel
- **1 TL** Kümmelsamen
- **400 g** eingelegte Rote Beten (aus dem Glas)
- **600 g** Fischfilet (ohne Haut, z. B. Zander oder Saibling)
- **1 TL** rosenscharfes Paprikapulver
- Pfeffer
- **200 g** saure Sahne
- **1 EL** neutrales Öl
- **1 l** Gemüsebrühe oder Fischfond (aus dem Glas)
- **2** Gewürzgurken
- **1 EL** Zitronensaft
- **1 EL** Tomatenmark
- Salz
- **1 Bund** Dill

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen, vierteln und in dünne Streifen schneiden. Öl in einem Suppentopf erhitzen. Darin die Zwiebel und eventuell den Kümmel 1-2 Minuten bei mittlerer Hitze andünsten. Brühe oder Fond angießen und zum Kochen bringen.

2. Inzwischen die Roten Beten abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Gurken der Länge nach halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden. Das Fischfilet in gut 1 cm große Würfel schneiden und mit dem Zitronensaft mischen.

3. Brühe oder Fond mit dem Tomatenmark, Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Rote Beten, Gurken und den Fisch mit in den Topf geben und bei geringer Hitze in 3-4 Minuten im Sud gar ziehen lassen.

4. Inzwischen Dill abbrausen und trocken schütteln, die Spitzen abzupfen und fein hacken. Mit der sauren Sahne verrühren, leicht salzen.

5. Den Borschtsch abschmecken und im Topf auf den Tisch stellen. Jeder schöpft sich davon in einen tiefen Teller und garniert sich seine Portion mit der Dillsahne. Dazu schmeckt kräftiges Bauernbrot.