

## Rezept

# Borschtsch

Ein Rezept von Borschtsch, am 20.12.2025

## Zutaten

<b>750 g</b> mageres Suppenfleisch (vom Rind)	<b>400 g</b> Rindersuppenknochen
<b>1</b> Zwiebel	<b>1</b> dicke Möhre
<b>1</b> Petersilienwurzel	<b>1 Stange</b> Lauch
<b>1 EL</b> weiße Pfefferkörner	<b>1</b> Lorbeerblatt
Salz	Pfeffer
<b>2</b> Zwiebeln	<b>1 kg</b> Rote Beten
<b>3</b> dicke Möhren	<b>1</b> Petersilienwurzel
½ Bund Majoran (ersatzweise 1 EL getrockneter Majoran)	<b>3 EL</b> Butter
<b>2</b> Lorbeerblätter	<b>2 EL</b> Mehl
weißer Pfeffer	Salz
<b>200 g</b> saure Sahne	<b>3</b> Stängel Dill
	3-4 EL Weißweinessig

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal

## Zubereitung

1. Für die Brühe das Fleisch und die Knochen abrausen und mit so viel Wasser in einen Suppentopf geben, dass alles gut bedeckt ist. Bei starker Hitze einmal aufkochen lassen, dann durch ein Sieb abgießen, Topf auswaschen. Fleisch und Knochen abrausen und wieder in den Topf legen, gut 2 l Wasser dazugießen. Bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen, dabei den aufsteigenden Schaum immer wieder abschöpfen.
2. Inzwischen Zwiebel, Möhre und Petersilienwurzel schälen, den Lauch längs einschneiden, waschen und putzen. Alles in grobe Stücke schneiden, mit Pfefferkörnern und Lorbeerblatt in die Brühe geben und zugedeckt bei geringer Hitze 2 Std. 30 Min. köcheln lassen, dabei nach der Hälfte der Kochzeit salzen und pfeffern. Dann das Fleisch herausnehmen, die Brühe durch ein Sieb gießen und auffangen.
3. Für die Einlage die Zwiebeln schälen und klein würfeln. Rote Beten, Möhren und die Petersilienwurzel schälen und getrennt mit der Küchenreibe (oder noch besser mit der Küchenmaschine) in dünne Streifen (Julienne) hobeln. Den Majoran abrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken.
4. Die Butter im Suppentopf zerlassen. Zwiebeln hineingeben und bei mittlerer Hitze andünsten. Die Möhren und Petersilienwurzel dazugeben und unter gelegentlichem Rühren 2 Min. mitdünsten. Dann die Roten Beten dazugeben, das Mehl darüberstäuben und unter Rühren alles weitere 3 Min. andünsten. Die Brühe (es sollten mindestens 1,5 l sein, ansonsten mit etwas Wasser auffüllen) angießen, Majoran und Lorbeerblätter dazugeben, salzen und pfeffern. Zugedeckt 30 Min. bei geringer Hitze köcheln lassen.

5. Suppenfleisch in mundgerechte Stücke schneiden, in den Topf geben und 10-15 Min. mitkochen, bis das Gemüse gar ist. Den Dill abbrausen und trocken schütteln, die Spitzen abzupfen, fein hacken und gründlich unter die Sahne rühren. Borschtsch mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe auf Teller verteilen und jeweils einen Klecks Dillsahne daraufgeben. Dazu Brot oder grob zerdrückte mehligkochende Salzkartoffeln reichen (davon jeweils etwas in die Suppe geben).