Rezept

Borschtsch mit Entenkeulen

Ein Rezept von Borschtsch mit Entenkeulen, am 26.04.2024

Zutaten

2	Möhren
1	Zwiebel
	Salz
1 EL	Öl
2	Wacholderbeeren
2	Rote Beten (ca. 350 g)
1 TL	getrockneter Majoran
1 TL	rosenscharfes Paprikapulver
200 g	saure Sahne
1 Stück	Knollensellerie (ca. 200 g)
2	Entenkeulen (ca. 800 g)
	schwarzer Pfeffer
2	Lorbeerblätter
2	Gewürznelken
500 g	Weiß- oder Rotkohl
1 TL	Kümmelsamen
2-3 EL	Aceto balsamico

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 690 kcal

Zubereitung

1. Die Möhren und den Sellerie putzen und schälen. Zwiebel schälen und klein würfeln. Die Entenkeulen kalt waschen und gut trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer einreiben.

2. Das Öl im Suppentopf erhitzen und die Entenkeulen darin rundherum bei starker bis mittlerer Hitze so lange anbraten, bis ein großer Teil des Fettes ausgetreten ist. Das Fett abgießen. Möhren, Sellerie und Zwiebel zu den Entenkeulen geben und kurz mitbraten. 1 ½ l Wasser aufgießen und zum Kochen bringen.

3. Lorbeer, Wacholder und Gewürznelken dazugeben und die Entenkeulen bei schwacher bis mittlerer Hitze und halb aufgelegtem Deckel ca. 1 ½ Std. leise köcheln lassen.

4. Dann die Roten Beten schälen und erst in dünne Scheiben, dann in feine Streifen schneiden. Die Kohlblätter waschen und dicke Blattrippen abschneiden. Kohl in Streifen schneiden. Das Gemüse in die Brühe geben und weitere 30 Min. köcheln lassen, bis es bissfest ist. Die Entenkeulen aus dem Topf nehmen. Majoran, Kümmel, Paprika und Balsamico unter die Suppe rühren und diese mit Salz abschmecken.

5. Die Entenkeulen häuten, das Fleisch von den Knochen lösen, in kleine Würfel schneiden und unter die Suppe mischen. Die saure Sahne cremig rühren, leicht salzen und dazu servieren.