Rezept

Rindfleisch-Borschtsch mit Apfel-Schmand

Ein Rezept von Rindfleisch-Borschtsch mit Apfel-Schmand, am 25.04.2024

Zutaten

600 g	Rindfleisch (aus der Hüfte)
	Salz
2	rote Zwiebeln
400 g	Weißkohl
300 g	Möhren
1 Bund	Dill
2 EL	Rapsöl
	Pfeffer
1,2 l	Fleischbrühe
400 g	Rote Bete
1	säuerlich Apfel
200 g	Schmand

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 615 kcal, 41 g F, 39 g EW, 20 g KH

Zubereitung

1. Das Fleisch in 2 cm große Würfel schneiden. Das Öl in einem weiten Topf erhitzen und das Fleisch darin bei starker Hitze in zwei Portionen rundum in ca. 5 Min. hellbraun braten, salzen und pfeffern. Inzwischen die Zwiebeln schälen, grob würfeln, zugeben und 2-3 Min. mitbraten. Das gesamte Fleisch in den Topf geben. Die Brühe zugießen, langsam aufkochen und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 45 Min. kochen.

2. Inzwischen den Kohl putzen, vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden. Die Rote Beten putzen, schälen und ca. 2 cm groß würfeln, dabei am besten Einweghandschuhe tragen. Den Kohl und die Rote Beten nach 20 Min. Garzeit in den Eintopf geben und zugedeckt mitgaren. Die Möhren putzen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Etwa 10 Min. vor Ende der Garzeit zufügen und bis zum Schluss mitkochen.

3. Für das Topping den Apfel waschen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Den Dill abbrausen, trocken schütteln, die Spitzen abzupfen und bis auf ein paar zum Garnieren fein schneiden. Den Schmand mit den Apfelwürfeln und der Hälfte vom Dill verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Die andere Hälfte Dill in den Eintopf geben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Borschtsch mit dem Apfel-Schmand in Schalen anrichten und mit Dillspitzen garniert servieren.