

**Für 6 Personen**

## **Original ukrainischer Borschtsch á la Yuliia**

Zur Info – laut Yuliia kann der Borschtsch mit Schwein, Rind-, oder Geflügelfleisch oder auch gänzlich ohne Fleisch zubereitet werden. Es gibt kein Standardrezept in dem Sinn. In jeder Familie wird dieses Gericht etwas anders zubereitet. Nur eines ist fix – zubereitet wird dieser wärmende Eintopf in jedem Haus des Öfteren im Jahr.

### **Zutaten**

Rinderrippe 0,75 kg  
2 Stk Karotten - fein reiben  
1 faustgroße Rote Rübe zu 2/3 fein reiben,  
1/3 in feine Streifen schneiden  
1 kleine Zwiebel – fein gewürfelt  
1 Paprika rot – fein gewürfelt  
1/3 Häuptel Weißkraut – in feine Ringe  
3 Kartoffel – geschält und in kleine Stücke geschnitten  
1 Dose weiße Bohnen  
2 EL Tomatenmark  
Salz, Pfeffer, süßes Paprikapulver  
Sauerrahm und frische Petersilie zum Servieren.



### **Zubereitung**

- Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.
- Fleisch mit etwas Salz einlegen und köcheln lassen – dabei den entstehenden Schaum abschöpfen
  - Nach 40 min Kochzeit die geschnittenen (nicht geriebenen) Roten Rüben einlegen und mitkochen
- Derweil Gemüse wie oben vermerkt vorbereiten

### **Gemüsepfanne**

- Zwiebelwürfel in reichlich Öl scharf anbraten.
- Nach kurzer Zeit Paprikawürfel zugeben - mitrösten
- Nach ca. 4 min die geriebenen Karotten und roten Rüben in die Pfanne dazu geben und mitrösten
- Nach weiteren 4 min Tomatenmark und ¼ l von der Fleischbrühe in die Pfanne geben – überdünsten lassen

### Fleischbrühe

- Nach in Summe 1h 15 min Kochzeit Fleisch aus der Brühe geben
- Geschnittene Kartoffel zur Brühe zufügen – köcheln lassen
- Nach 10 min das geschnittene Kraut in die Brühe geben
- Derweil das Fleisch vom Knochen lösen und in feine Streifen oder mundgerechte Stücke schneiden
- Geschnittenes Fleisch und die gesamte Gemüsepfanne zur Brühe geben
- 10 min kochen lassen
- Erst kurz vor Ende die Bohnen zufügen.
  
- Fein würzig abschmecken mit Salz, Pfeffer und süßem Paprikapulver
  
- Serviert wird die Suppe mit einem Klecks Sauerrahm und frischer Petersilie.

*Fazit:* Ja, es lohnt sich wirklich!

**Beilagenempfehlung:** wenn du dich noch weiter austoben willst - nach original ukrainischer Art werden dazu Knoblauchbrötchen (Pampuschki) serviert.

