

Polar's Kochstudio
33 / 2008

Borscht nach Polar's Art
Russisches Nationalgericht

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Rindfleisch (Suppenfleisch)
100 g Bohnen, bunte
1 Pkt. Sauerkraut, mild
2 Knolle/n Rote Bete, roh oder gekocht
4 Kartoffeln
2 Karotten
4 Tomaten (auch aus der Dose)
2 Zwiebeln
Pfeffer
Lorbeerblatt
Petersilie
saure Sahne
Salz
Chilischoten
Wasser

Zubereitung:

Die gesäuberten Bohnen über Nacht ins in Salzwasser legen, dann brauchen diese nicht solange zum kochen.

Fleisch und Bohnen in einen Topf geben, Wasser zugießen und garkochen. Mildes Sauerkraut und die gewürfelten Kartoffeln in den Topf geben. Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Chilischote ebenfalls dazugeben. Rote Bete und Karotten grob reiben. Die Hälfte in den Topf geben. Zwiebeln und Tomaten klein schneiden. Die übrige Hälfte Tomaten, Zwiebeln, Karotten und Rote Beete in einer Pfanne anbraten und in den Topf geben. Beim Portionieren etwas saure Sahne dazu tun.
Wer es mag kann das Ganze auch mit Knoblauch würzen.

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Gutes Gelingen und Bon Appetit