

BORSCHTSCH

Zutaten

- 400g mageres Siedfleisch
- 1 TL Salz
- 2L Wasser
- 200g festkochende Kartoffeln
- 400g Weisskabis
- 350g rohe Randen
- 150g Karotten
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 3 EL Rapsöl
- 1 EL Weissweinessig
- 2 TL Zucker
- ½ Zitrone
- Salz
- [Wilder Pfeffer](#)
- [Bouillon](#)
- 1 EL [Koriandergrün](#)
- 1 EL [Dill](#)
- 1 EL [Petersilie](#)
- 100g Saurer Halbrahm

Siedfleisch unter kaltem Wasser abspülen. Fleisch, Salz und Wasser in eine Pfanne geben. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 1 ½ Stunden köcheln lassen. Regelmässig den Schaum abschöpfen. Fleisch herausnehmen, Bouillon durch ein feines Sieb oder Tuch in eine grosse Pfanne giessen. Fleisch in mundgerechte Würfel schneiden und zurück in die Bouillon geben.

Kartoffeln in Würfel à ca. 1 cm, Kabis in feine Streifen schneiden. Bouillon aufkochen. Kartoffeln begeben. Aufkochen und Kabis begeben. Bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Inzwischen Randen und Karotten an der Röstiraffel reiben. Knoblauch fein hacken. Zwiebel fein schneiden. Alles im Öl in einer beschichteten Bratpfanne ca.5 Minuten dünsten. Essig und Zucker begeben. Alles zur Bouillon geben und ca. 10 Minuten mitköcheln. Zitrone auspressen, Saft begeben. Borschtsch mit Salz und wilder Pfeffer abschmecken. Pfanne vom Herd nehmen und Borschtsch ca. 15 Minuten ziehen lassen. Petersilie, Dill und Koriandergrün geben. Suppe anrichten und mit Sauerrahm und den Kräutern servieren.

