

Borschtsch

Borschtsch, ein herzhafter Rote-Beete Eintopf, der ebensoviele Varianten wie Schreibweisen kennt. Auch die Zutaten variieren, je nachdem wer gefragt ist. Eine Orientierung bietet:

- Rote Beete
- Kartoffeln
- Weißkohl
- Zwiebeln
- Knoblauch
- Dill (MararRr)
- Knollensellerie
- Brühpulver/ Gemüsebrühe

Zuerst werden Rote Beete, Kartoffeln, Knollensellerie und Zwiebeln gewürfelt. Der Kohl wird in Streifen geschnitten und der Knoblauch geschält. Anschließend werden Zwiebeln und Knoblauch in Öl mit Wachholder und Lorbeer, sowie den Dillstielen angeschwitzt. Sind diese glasig, kommen Kartoffeln, Knollensellerie und Rote Beete hinzu. Das ganze wird mit Gemüsebrühe bedeckt und zum Kochen gebracht. Anschließend soll das Gericht bei kleiner Hitze ca. 20 min köcheln. Zuletzt kommt der Kohl dazu und es dürfen noch weitere 5 - 10 Minuten Köcheln sein.

Für eine feinere Variante bietet es sich an, die Rote Beete nach dem Würfeln separat zu garen, und dann am Ende als Einlage dazuzugeben. Dadurch behält sie die Textur besser, und die Farbe des Gerichtes ist kräftig rot, statt mattbraun.

Als Topping bieten sich Dill und Sourcream an.

Die Gemüsebrühe kann sehr gerne ebenfalls selbst gemacht sein, etwa Gemüsebrühe aus den Schnittabfällen.

Version #3

Erstellt: 2025-02-27 19:29:45 UTC von ESC-IT Migration Bot

Zuletzt aktualisiert: 2026-03-24 12:45:27 UTC von Knoblauchfahne Migration Bot