

Roter Borscht mit Sahne und Kartoffeln



Zutaten:

3 Karotten
1 Petersilie
1/2 Lauch
1/3 Sellerie
oder ca. 400 g Tiefkühlgemüse, anstatt des frischen
5-6 Brühwürfel
2-3 rote Rüben
10 Pfefferkörner
5 Pimentkörner
5 Lorbeerblätter
2 Knoblauchzehen
2 Zwiebeln
Butter oder Öl zum Anbraten der Zwiebeln
5-6 Esslöffel Semmelbrösel
Sahne
Zucker
Kartoffeln
Dill und/oder Petersilie

Zubereitung:

1. Stifteln Sie die 3 Karotten und den Schnittlauch. Schneiden Sie den halben Lauch. Reiben Sie das Drittel Sellerie. Anstatt des rohen Gemüses können Sie auch 400 g Tiefkühlgemüse verwenden.
2. Gießen Sie 1,5 - 2 Liter Wasser über das Gemüse. Geben Sie 5-6 Brühwürfel dazu und lassen Sie es kochen.
3. Schälen Sie in der Zwischenzeit 2 oder 3 rote Rüben. Geben Sie die Rübenscheiben in eine Bratpfanne.

4. Wenn sich die Brühwürfel aufgelöst haben und die Brühe warm ist, schütten Sie ein Drittel oder die Hälfte der Brühe in die Bratpfanne mit den Rüben. Lassen Sie die Rüben für 20 Minuten in der Bratpfanne mit einem Deckel zugedeckt schmoren. Währenddessen sondert sich der Saft aus den Rüben ab und die Brühe bekommt eine schöne Farbe.
5. Wenn die Rüben weich sind, können Sie das Schmoren aufhören. Gießen Sie den Inhalt der Bratpfanne durch ein Sieb (die Rüben bleiben im Sieb hängen).
6. Nehmen Sie den Topf mit der Brühe, die Sie vorher zur Seite gestellt haben, und schütten Sie die Brühe durch das Sieb mit den Rüben in den neuen Topf mit dem Borscht. Mit diesem Schritt trennen Sie die Karotten, die Petersilie und den Lauch von der Brühe. Gießen Sie die Brühe durch ein Sieb und versuchen Sie, den verbleibenden Saft noch aus den Rüben zu quetschen.
7. Wenn Sie möchten, können Sie eine Portion Gemüse und Rüben aus dem Sieb zum reinen Borscht geben.
8. Stellen Sie den Borscht auf den Herd und lassen Sie ihn sanft kochen. Geben Sie ca. 10 Pfefferkörner, 5 Pimentkörner und 5 Lorbeerblätter dazu. Borscht sollte bei 80 Grad gekocht werden.
9. Drücken Sie 2 Knoblauchzehen in den Borscht.
10. Währenddessen schneiden Sie 2 Zwiebeln in dünne Ringe. Geben Sie sie in eine Bratpfanne, geben Sie Butter oder Öl dazu und braten Sie sie goldbraun.
11. Geben Sie einen gebratenen Zwiebelring in die Suppe. Geben Sie den Rest in eine Schüssel und stellen Sie diese zur Seite. Diese benötigen wir später zum Servieren der Kartoffeln, wenn der Borscht serviert wird.
12. In die gleiche Bratpfanne, in der Sie die Zwiebelringe gebraten haben, braten Sie 5-6 Esslöffel Semmelbrösel braun an. Auf diesem Weg erhalten Sie die Mehlschwitze (polnisch: Zasmazka). Geben Sie es zum Borscht und verrühren Sie es gut.
13. Jetzt geben Sie die Sahne zu. Gießen Sie ein halbe Tasse des Borscht aus dem Topf. Geben Sie 2-3 Esslöffel Sahne dazu und mischen Sie es gut.
14. Nach der Sahne geben Sie den Zucker dazu.
15. Nachdem Sie den Borscht gut mit der Sahne vermengt haben schalten Sie die Hitze aus und stellen Sie die Suppe zum Abkühlen zur Seite.
16. In der Zwischenzeit schälen Sie die verbliebenen Kartoffeln, schneiden Sie sie in Würfel und kochen Sie sie.
17. Pürieren Sie die gekochten Kartoffeln und salzen Sie sie.
18. Wenn der Borscht abgekühlt ist, erwärmen Sie ihn erneut. Geben Sie die Kartoffeln auf eine Servierplatte und den Borscht darüber. Dekorieren Sie die Kartoffeln mit den gebratenen Zwiebelringen und dem gehackten Petersilie und Dill.

Notiz:

Barszcz [barʃtʃ] *czzerwony* [tʃɛrvõni] ist im Englischen als Rote-Beete-Borscht bekannt, während der polnische Begriff *barszcz czerwony* einfach nur Roter Borscht. Diese traditionelle polnische Suppe ist aus rotem Rote-Beete-Saft. Roter Borscht typischerweise und sehr traditionell mit *Uszka* (sprich Ushka) serviert, eine Art gefüllter Teigtaschen, die sehr ähnliche den italienischen Ravioli sind. Der Geschmack der Roten Beete dominiert mit seinem charakteristischen zarten Aroma der natürlichen Süße.