

Borschtsch

Rezept von Lidl

Zutaten für 4 Personen

1 Schale Suppengemüse ca. 400 g
2 mtl. Zwiebeln
700 g Rindersuppenfleisch
400 g Rote Bete
3 Möhren a ca. 90 g
1 dicke Stg. Porree
100 g saure Sahne
1 Pkg Bacon
½ Topf Schnittlauch
2 EL Rapsöl Zucker 2 El Tomatenmark Schwarzer Pfeffer 2 Lorbeerblätter Salz 2 El Essig
ca. 620 kcal/Port.

Zubereitung:

Suppengemüse putzen und würfeln. Zwiebeln schälen und würfeln. Fleisch waschen, trockentupfen und von Sehnen befreien. Mit dem vorbereiteten Suppengemüse und mit 2 l kaltem Wasser in einen Topf geben und aufkochen. Salzen und zugedeckt 1 Std köcheln lassen. Inzwischen Rote Bete und Möhren schälen und fein raspeln. Porree putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Speck klein schneiden. Fleisch aus der Brühe nehmen und klein schneiden. Fleischbrühe durch ein Sieb geben und Brühe auffangen. Rote Bete, Möhren und Porree mit Speck in heißem Öl 5-7 Min. anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Zucker Essig und Tomatenmark würzen, mit der Fleischbrühe aufgießen. Lorbeer und Fleisch dazu geben und zugedeckt 10 Min garen. Abschmecken und mit einem Klecks saurer Sahne und Schnittlauchröllchen anrichten.

Tipp: Restlichen Fond in ein Schraubglas füllen und bis zu einer Woche im Kühlschrank verwahren.

