

Borschtsch à la Rivkale

Von Rivka Simmel-Batescof aus Raanana



Zutaten für 8 Personen:

2,5 – 3 Liter Wasser

Ca. 300 g Rindfleisch, in kleine Würfel geschnitten

1 große Zwiebel, gewürfelt

Optional 1/2 Stange Lauch, gehälfet und in ca. 1 cm breite Streifen geschnitten

3 – 4 Knoblauchzehen, klein gehackt

1 kleine Dose Tomatenmark (ca. 100 g)

1– 2 Tomaten, geschält und gewürfelt

1 große Karotte, in Rädchen geschnitten

1 – 2 Rote Bete, gewürfelt (damit kann man die Farbe bestimmen)

2 Kartoffeln, in Würfel geschnitten

1 kleiner Sellerie, in Würfel geschnitten

1 Dose rote Bohnen

ca. 1/2 mittelgroßer Weißkrautkopf, in etwa fingergroße Streifen geschnitten

1 großer Bund Dill, gehackt (Stängel mithacken)

1 EL Salz

1 gehäufter TL Zucker

3 EL Gemüsebrühe (Telma o. Ä.)

1 – 2 EL Olivenöl zum Anbraten

Zubereitung:

Knoblauch, Zwiebeln und Fleischstücke in etwas Olivenöl kurz anbraten, Tomatenmark hinzufügen und mit Wasser ablöschen.

Nach und nach die Gemüse zufügen, zuletzt das Kraut und den Dill.

Gewürze zugeben und alles eine gute halbe Stunde bei niedriger Hitze sieden lassen.

Variationen:

Der Borschtsch schmeckt auch ganz hervorragend ohne Fleisch und kann dann mit saurer Sahne verfeinert werden. Wünscht man eine Verfeinerung mit Rahm auch bei fleischiger Variante, so gibt es einen Parve-Rahm.

Der Borschtsch ist sehr geeignet für diverse Variationen. Rote Bete, Kraut und Dill sind die Hauptbestandteile. Karotten und Kartoffeln kann man dazutun oder auch nicht, Bohnen und Kartoffeln sind vor allem im Winter lecker und sättigen. Ohne die sämigen Zutaten wird der Borschtsch suppenartiger, mit Fleisch und viel Gemüseinlage wird er mehr zum reichhaltigen Eintopf. So kann er als Vorspeise, aber auch als Hauptgericht gegessen werden.

Borschtsch hält gekühlt bestimmt 3 – 4 Tage im Kühlschrank und kann auch eingefroren werden. Er schmeckt gut durchgezogen, also auch am nächsten Tag, besser als direkt nach der Zubereitung. Im Sommer schmeckt er auch kalt.

Eine getoastete Pita oder eine Scheibe Challe schmeckt dazu außerordentlich köstlich.

