

Duftiger Borschtsch

Für 4 Personen

100 g Rindfleisch	200 g Kasseler	100 g Rote Bete
100 g Möhren	50 g Petersilie	100 g Lauch
200 g Weißkohl	Olivenöl	1 EL Essig
2 EL Tomatenmark	2 L Brühe	100 g Zwiebeln
Pfeffer	Salz	250 ml Joghurt
4 EL Saure Sahne	Dill	1 Lorbeerblatt

Rote Bete (1 Stück aufheben), Möhren, Petersilie, Lauch, Weißkohl und Zwiebeln putzen, schälen, in Streifen schneiden und mit Olivenöl anschwitzen.

Essig und Tomatenmark mit dazugeben und mit der Brühe auffüllen.

Dann das Fleisch, den Kasseler, Pfeffer und ein Lorbeerblatt mitkochen. Das gare Fleisch anschließend herausnehmen und beiseite stellen.

Die Suppe mit der Sahne, dem Joghurt o.ä. binden.

Das letzte Stück rote Bete reiben, das Fruchtfleisch und den Saft mit zur Suppe geben und mit einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nach Bedarf das Fleisch wieder mit in die Suppe geben.

Vor dem Servieren mit etwas Sahne übergießen und mit etwas Dill bestreuen.

Christian Henze am 16. Februar 2018