

Kleiner Borschtsch

Für 8 Portionen:

1 Bund Suppengrün	400 g Rote Bete	2 El Öl
1 Knoblauchzehe	1 l Gemüsebrühe	1 Lorbeerblatt
1 bis 2 El Balsamico	1 bis 2 Tl Honig	200 g Crème-fraîche

Das geputzte Suppengrün und die geschälte Rote Bete in sehr feine Streifen schneiden. Die Blätter der Roten Bete grob hacken, beiseite legen. Knoblauch pressen.

Das Öl in einem großen Topf erhitzen, das fein geschnittene Gemüse und den Knoblauch darin andünsten.

Nach und nach die Gemüsebrühe zugeben und aufkochen lassen. Zum Schluss die Suppe noch etwa fünf Minuten garen.

Kurz vor Garende die Rote-Bete-Blätter zur Suppe geben. Mit Balsamico, Honig, Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben mit einem Klacks Crème fraîche servieren.

Tipps:

Der kleine Borschtsch schmeckt an heißen Tagen auch kalt. Wenn Sie die Sellerieknolle reiben statt schneiden, verliert sich der strenge Selleriegeschmack.

Rote Bete schmecken auch roh. Zum Beispiel zu gleichen Teilen mit einem Apfel geraspelt und mit einer Marinade aus Zitrone, Öl, Salz und etwas Meerrettich angemacht. Oder asiatisch mit Ingwer und gemahlenem Koriander. Die Russen lieben auch geraspelte Rote Bete mit viel Knoblauch und saurer Sahne.

Hier die Kurzfassung eines klassischen russischen Borschtsch-Rezepts: 500 Gramm Rote Bete, 300 Gramm Weißkohl, ein Bund Suppengrün, 500 Gramm Rindfleisch werden geputzt und mit 1,5 Liter Wasser, Salz, Pfeffer, einem Lorbeerblatt und etwas Essig etwa 1,5 Stunden gegart. Dann wird das Fleisch aus der Brühe genommen, klein geschnitten wieder zugegeben und für eine weitere halbe Stunde gekocht. Etwas Tomatenmark unterrühren und mit einem Klacks saurer Sahne und sehr viel Dill servieren.

Zum Verarbeiten von Roter Bete ziehen Sie am besten Haushaltshandschuhe an. Das Schneidebrett verfärbt sich nicht, wenn Sie es vorher in kaltes Wasser tauchen.

test Oktober 2001