

# **Borschtsch**

Rezept Steffen Henssler vom 26.6.2012

## **Zutaten für 2 Personen:**

1 Liter Fleischbrühe  
200 g Weißkohl, in Streifen  
150 g Kartoffel  
100 g Speck  
200 g Rote Bete  
100 g Karotte  
1 EL Tomatenmark  
1 EL Zucker  
1 EL Essig  
100 g saure Sahne  
Petersilie  
Salz  
Pfeffer

## **Zubereitung:**

Weißkohl in Streifen schneiden und die Kartoffeln raspeln. Nun in die heiße Fleischbrühe geben und darin weich kochen.

Die Rote Bete und die Karotten raspeln.

Den Speck würfeln, in einer Pfanne mit Öl anbraten und die Rote Bete sowie die Karotten darin einige Minuten andünsten.

Tomatenmark, Zucker und Essig hinzufügen und das Ganze etwas weiterdünsten lassen, mit Salz abschmecken.

Alles in die Fleischbrühe geben, ein weiteres Mal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wie in der Ukraine üblich, die Borschtsch mit feingehackter Petersilie und saurer Sahne servieren.

(Quelle:ZDF)