

Borstsch

500 g Fleisch, 300 g rote Rüben, 200 g Wurzelwerk, 1 Zwiebel, 200 g Weißkraut, 1 Eßlöffel Essig, 1 Eßlöffel Zucker, 100 g Tomaten oder 2 Eßlöffel Tomatenmark, Salz, Pfeffer, $\frac{1}{8}$ l saure Sahne.

Das Fleisch mit 2 bis $2\frac{1}{2}$ Liter kaltem Wasser zum Kochen ansetzen, abschäumen und dann auf kleiner Flamme weiterkochen. Rote Rüben, Wurzelwerk und Zwiebel vorbereiten, in Stäbchen schneiden, mit wenig durchgeseihter Brühe halbgar

dünsten. Das grobgehackte Weißkraut, Essig und Zucker zufügen, nach Belieben auch ein Stückchen Lorbeerblatt. Mit Brühe bedecken und garen. Am Ende der Garzeit die in Scheiben geschnittenen Tomaten oder das Tomatenmark dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das in Scheiben geschnittene gare Fleisch ebenfalls zufügen.

Außerdem können noch 125 g gekochter Schinken als Einlage dienen. Auch Scheiben von Wiener Würstchen oder anderer Wurst eignen sich dazu. Nach Belieben können 500 g geschälte Kartoffeln unzerschnitten oder geviertelt mitgekocht werden.

Ein Sud aus roten Rüben verbessert noch die Farbe des Borstsch. Dafür wird eine in Scheiben geschnittene rote Rübe mit $\frac{1}{4}$ Liter heißer Brühe übergossen und unter Zusatz von einem Eßlöffel Essig 10 bis 15 Minuten auf schwacher Flamme bis zum Kochen gebracht. Abseihen und diesen Sud kurz vor dem Servieren in den fertigen Borstsch gießen. Die saure Sahne wird erst bei Tisch auf die gefüllten Teller gegossen.

Besser!

Fleisch (Rinderbrust) plus 400 g Markknochen schon am Vorabend garen.

Das sich bildende Fett abschöpfen und darin das Weißkraut scharf anbraten.

Die Würstchen sollten angeväuchert sein.

Erhellung, Gewinn und Freundschaft.

Uwe