



Rote-Bete-Eintopf mit Karotten & Schmand-Topping



Zutaten

Menge	
500 g	Rindfleisch (Schulter)
2 EL	Himbeeressig
2 Knollen	Rote Bete
	Salz
2	Pimentkörner
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
200 g	Schmand
2	Zwiebeln
300 g	Weißkohl
1 kleines Bund	Dill
1 EL	Zucker
2	Karotten
2 EL	Butter
2	Lorbeerblätter
1 kleines Bund	glatte Petersilie

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 2 Std.

pro Portion: 2012 kJ, 481 kcal, 37,2 g Kohlenhydrate, 31,9 g Eiweiß, 26,5 g Fett, 127 mg Cholesterin, 9,74 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Kennst du schon Borschtsch? Das ist eine super leckere Rote-Bete-Suppe, die vor allem in Osteuropa gerne gegessen wird. Da Borschtsch in vielen verschiedenen Ländern gegessen wird, gibt es natürlich auch viele regionale Unterschiede in den Rezepten für die würzige Suppe. Wir haben uns für eine einfache Variante des Borschtsch entschieden, die du super einfach zuhause nachmachen kannst. Für unser Borschtsch kochen wir zuerst ein größeres Stück Rindfleisch. Die schöne rote Farbe des Borschtsch kommt natürlich von der Roten Bete, die für die Suppe geraspelt wird. Die Rote-Bete-Suppe wird dann mit Weißkohl, Karotten und Zwiebeln vermischt und zum Schluss mit Schmand und frischen Kräutern getoppt! Insgesamt schmeckt unser Borschtsch nicht nur super gut, sondern ist auch das perfekte Rezept für kältere Herbst- oder Wintertage. Probier's die würzige Rote-Bete-Suppe auf jeden Fall mal aus!

Step 1:

Das Fleisch gibst du zusammen mit den Lorbeerblättern, Piment, Salz und Pfeffer in einen großen Topf und bedeckst es mit Wasser. Dann das Wasser zum Kochen bringen, anschließend die Hitze reduzieren und weiter köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist.

Step 2:

Während die Brühe köchelt, kannst du schon mal den Kohl in feine Streifen schneiden, die Rote Bete raspeln und die Karotte sowie die Zwiebeln fein würfeln. Die Rote Bete mit dem Himbeeressig vermischen.

Step 3:

Nun das Gemüse in 2 EL Butter für ca. 10 Minuten in einer Pfanne schmoren lassen. In der Zwischenzeit kannst du schon mal das Fleisch aus der Brühe nehmen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Step 4:

Nun das Gemüse zusammen mit dem Fleisch wieder in die Brühe geben und nochmals kurz aufkochen. Dann mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Währenddessen kannst du den Dill und die Petersilienblätter fein hacken. Die Suppe auf Teller aufteilen und mit einem Klecks Schmand sowie Kräutern bestreut servieren.