

Borschtsch

Zutaten für 1 Portion

- 100 g Rindfleisch
- 1 Stange Lauch
- 1 EL Tomatenmark
- Salz
- 1 Möhre
- Pfeffer, Salz, Zitronensaft
- 2 Lorbeerblätter
- 10 g Sellerie
- 50 g saure Sahne
- Petersilie
- 50 g Rote Bete
- 50 g Weißkohl
- 1 Kartoffel

Nährstoffe: 377 kcal, 27 g Kohlenhydrate, 14 g Fett, 30 g Eiweiß

Zubereitung:

Das Rindfleisch in Salzwasser mit dem Lorbeerblatt ca. 1 Std. kochen, herausnehmen und in Würfel schneiden. Das Gemüse kleinschneiden und im Kochwasser des Fleisches im geschlossenen Topf vorsichtig garen. Wenn das Gemüse fast gar ist, die Rinderwürfel dazugeben. Kräftig abschmecken. Die fertige Suppe mit kleingeschnittener Petersilie bestreuen. Die saure Sahne dazu anbieten.

Quelle Rezept: BAGSO