



# Borsch

## UKRAINISCHE ART

4 PERSONEN



CA. 90 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



### ZUTATEN

300 g Rindfleisch  
 1-2 rote Bete  
 4 Kartoffeln  
 1 Karotte  
 200 g Weißkohl  
 200 g passierte Tomaten  
 1 Zwiebel  
 Sonnenblumenöl  
 1 TL gekörnte Gemüsebrühe  
 1 Lorbeerblatt  
 Salz & Pfeffer  
 Petersilie zum Garnieren  
 1 Be. Domspitzmilch Saure Sahne

### ZUBEREITUNG

1. Das Fleisch in 2 Liter Wasser ca. 1 Stunde kochen lassen.
2. Die Kartoffeln in kleine Würfel schneiden und mit dem Lorbeerblatt in den Topf zum Fleisch geben.
3. Rote Bete separat kochen, anschließend schälen und reiben.
4. Die Karotte schälen und reiben. Die Zwiebel ebenfalls schälen und in kleine Stücke schneiden.
5. Zwiebel, Karotte, Rote Bete und die Tomaten in der Pfanne mit Sonnenblumenöl anbraten.
6. Den Weißkohl in kleine Stücke schneiden und zusammen mit dem restlichen Gemüse aus der Pfanne in den Topf geben.
7. Gemüsebrühe dazu geben und ca. noch 1 Stunde bei schwacher Hitze garen lassen.
8. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren mit saurer Sahne verfeinern.



/bayernlandeg



/bayernland\_eg

