

Borschtsch

Zubereitet mit: Knorr

ca. 95 min | einfach

Zutaten

für 6 Portionen

- 8 geh. TL KNORR Brühe mit Rind 16,5 Liter
- 500 g Rindfleisch (plus Knochen), z.B. Quer- oder Spannrippe
- 300 g Kartoffeln
- 200 g Weißkohl
- 250 g Rote Bete (gegart, vakuumverpackt)
- 1 Dose Tomaten (ca. 400 g)
- 4 EL Öl
- 2 Zwiebeln
- 1 Karotte
- 1 rote Paprikaschote
- 2 Knoblauchzehen
- 6 EL Schmand
- Nach Belieben: Dill oder Petersilie (gehackt)

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1595 kJ
Energie (Kilokalorien):	381 kcal
Fett:	24 g
davon gesättigte Fettsäuren:	8 g
Kohlenhydrate:	18 g
davon Zucker:	10 g
Ballaststoffe:	4,7 g
Eiweiß:	20 g
Salz:	4,1 g

Zubereitung

1. Für den Borschtsch Eintopf 2 l Wasser und 4 Würfel KNORR Brühe mit Rind in einen sehr großen Topf füllen. Rindfleisch zugeben. Aufkochen lassen, dabei entstehenden Schaum an der Oberfläche abschöpfen. Bei mittlerer bis geringer Hitze 45 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch gar ist.

2. Inzwischen Kartoffeln schälen und in fingerdicke Streifen schneiden, bis zur Verwendung in kaltes Wasser legen. Weißkohl putzen und klein schneiden.

3. Rote Bete halbieren und in Scheiben schneiden. Tomaten abtropfen lassen, evtl. vorhandenen Strunk wegschneiden, Rest in Stücke schneiden. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen, Rote Bete und Tomaten zugeben und ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze garen, gelegentlich umrühren. Mit einem Kartoffelstampfer oder der Gabel zerdrücken.

4. Zwiebeln und Karotte schälen und in feine Würfel schneiden. Paprika waschen, halbieren, entkernen und ebenfalls in Würfel schneiden. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne oder im Topf 2 EL Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Paprika, Karotte und Knoblauch zugeben und ca. 10 Minuten garen, gelegentlich umrühren.

5. Fertig gegartes Fleisch aus der Suppe nehmen und in kleine Stücke schneiden, beiseitestellen.

6. Kartoffeln zur Suppe geben und 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend Weißkohl zugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Topf- und Pfanneninhalte zugeben und weitere 5 Minuten garen.

7. Klein geschnittenes Fleisch in tiefe Teller oder Schalen geben und mit der Suppe auffüllen. Borschtsch mit einem Löffel Schmand und nach Belieben frisch gehackten Kräutern servieren. Am nächsten Tag schmeckt der Borschtsch Eintopf noch aromatischer.

Tipps zu diesem Rezept

Das Original wird mit frischer Rote Bete zubereitet: Dafür 2 Rote Bete schälen und fein geraspelt mit den Tomaten garen. Achtung: Rote Bete färbt stark, Küchenhandschuhe benutzen. Und wer mag, gibt auch 1 - 2 Lorbeerblätter in die Suppe.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 15 min Kochzeit: 80 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen