4 Personen

Kohl-Rande Suppe (Borschtsch)

Fleisch 500 g (Rind-, Schwein-)
Kohl 400 g
Kartoffel 400g
Rande 1 Stück groß oder 2 mittelgroß gesamt ca. 250 g (gekocht kaufen)
Karotten 1 Stück
Sellerie 2-3 Scheiben
Zwiebel 2 Stücke
Tomate-Paste 0,5 Glas *weniger, ca. 1 EL*
Tomaten 2 Stück oder 1 Büchse (italienische geschälte Tomaten)
Knoblauch 5-6 Zehen
Pfeffer schwarz 5-6 Körner
Lorbeer 1-2 Blätter
Peterli 1 Zweig

Fleischbouillon kochen.

Die geriebene Rande, Tomate-Paste, 1 EL Essig vermischen und mit etwas Öl separat dünsten bis alles halb fertig ist.

Zwiebeln, Karotte, Sellerie klein schneiden (oder reiben) und mit Öl anbraten.

Das Fleisch aus der Bouillon nehmen.

In Würfel geschnittene Kartoffeln in die Bouillon geben, zum Kochen bringen.

In Streifen geschnittener Kohl in die Bouillon geben und ca. 15 min kochen lassen.

Die Rande, Zwiebeln etc. dazu geben und zum Kochen bringen.

Die geschnittenen Tomaten oder Tomate aus der Büchse, Salz, Pfeffer, Lorbeer dazu geben und 10-15 min fertig kochen. *(Ich gebe noch in die Suppe ein bisschen scharfe Peperochini.)*

Peterli und zerdrückter (gepresster) Knoblauch in die Suppe geben und den Herd abschalten. Die Suppe lässt man etwa 20 bis 30 min in der Wärme stehen.

Wichtig ist die beschriebene Reihenfolge.

Servieren mit Fleisch und Sauersahne.

!!! Die Suppe schmeckt am nächsten Tag noch besser. Einfach heiß machen und nicht zum Kochen bringen.