Borschtsch mit Rindfleisch, Randen, Kabis und Kartoffeln

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

Gesamtzeit: 3 h 20 min

Aktivzeit: 45 min

Einfach



Zutaten

für 4 Personen

800 g	Siedfleisch vom Schweizer Rind (z.B. Schulterspitz)
2 l	Wasser
3	Rüebli
150 g	Sellerie
150 g	Lauch
2	Zwiebeln
2	Lorbeerblätter
10	schwarze Pfefferkörner
	Salz
300 g	Kabis
500 g	Randen
400 g	Kartoffeln
30 g	Butter
0.25 TL	Kümmelkörner
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
0.5 Bund	Dill
200 g	Sauerrahm

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

861	kcal
47 g	Eiweiss
33 g	Kohlenhydrate
58 g	Fett

Glutenfrei

enthält Laktose

Für Raucharoma

100 g Speck in der Bouillon mitkochen, das gibt einen feinen Rauchgeschmack.

Zubereitung

1 Für die Bouillon das Siedfleisch in einen grossen Topf geben und mit Wasser zum Kochen bringen. Entstehenden Schaum mit einer Kelle entfernen.

2 In der Zwischenzeit einen Drittel der Rüebli und den ganzen Sellerie schälen und in grobe Würfel schneiden. Lauch putzen und in grobe Stücke schneiden. Die Hälfte der Zwiebeln schälen und halbieren. Alles mit der Hälfte der Lorbeerblätter und allen Pfefferkörnern zum Fleisch geben und ca. 2 Stunden bei milder Temperatur kurz unter dem Siedepunkt ziehen lassen. Nach 1 Stunde mit wenig Salz würzen.

3 In der Zwischenzeit restliche Rüebli und Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Kabis putzen und in Streifen schneiden. Randen schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und grob würfeln.

4 Butter in einem grossen Topf erhitzen, Gemüse darin 3–4 Minuten andünsten. Fleisch aus der Bouillon nehmen. Bouillon durch ein feines Sieb zum Gemüse geben, restlichen Lorbeer und Kümmel zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und bei milder Hitze ca. 25 Minuten köcheln lassen.

5 Siedfleisch in mundgerechte Stücke schneiden, zur Suppe geben und nochmals 5–10 Minuten ziehen lassen.

6 In der Zwischenzeit Dill von den Stielen zupfen und Sauerrahm cremig rühren. Beides mit dem Borschtsch servieren.