

## Borschtsch Original Rezept



### Original Rezept für einen russischen Borschtsch Eintopf mit roter Beete, Fleisch und Kohl

Borschtsch ist ein russischer Eintopf mit Fleisch, roter Beete und Kohl. Hier findest du ein echtes Original-Rezept, das mir Vera von ihrer [Weltreise](#) und ihrem Aufenthalt in einer Gastfamilie bei Sveta in Moskau mitgebracht hat.

Für Borschtsch gibt es viele Varianten, so kann man statt Hühnerfleisch auch Rindfleisch verwenden. Als Gemüseinlage eignen sich zusätzlich Bohnen, Paprika und Tomaten.

Es gibt polnische, ukrainische und andere regionale Varianten. Gemeinsam haben sie alle die relativ lange Kochzeit. In den Ursprungsländer des Borschtsch wird dieser als Vorsuppe oder Zwischenmahlzeit zum Mittag oder am Abend gegessen.

### Zutaten für einen großen Topf:

- 1 ganze Hähnchenbrust mit Knochen
- 1 Zwiebel
- 1/2 Kohlkopf
- 4 große Kartoffeln
- 1 große Möhre
- 2 Rote Beete
- 2 Teelöffel Tomatenmark
- Sonnenblumenöl oder Olivenöl zum Braten
- 5-7 Lorbeerblätter
- 10 ganze Pfefferkörner

<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 20 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 70 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 90 Minuten

## So wird der Borschtsch zubereitet

1. Koche die Hähnchenbrust in etwa 2 Liter Wasser bis sie weich ist, nimm sie anschließend heraus und löse das Fleisch vom Knochen.
2. Schäle die Kartoffeln, die Zwiebel und die Rote Beete. Anschließend schneidest du den Kohl in dünne Streifen, raspelst die Rote Beete und die Möhre, würfelst die Kartoffeln und schneidest die Zwiebel klein.
3. Gib den Kohl in die Fleischbrühe.
4. Brate die Rote Beete, die Zwiebel und die Möhre in einem separatem Topf für etwa 15 Minuten mit Öl an.
5. Gib die angebratenen Zutaten zu der Fleischbrühe und dem Kohl und lass sie bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln.
6. Zuletzt gibst du die gewürfelten Kartoffeln und das Hähnchenfleisch zu und lässt dein Borschtsch weitere 60 Minuten köcheln.
7. 15 Minuten vor dem Anrichten gibst du die Lorbeerblätter und Pfefferkörner hinzu und salzt deine Suppe nach Bedarf. Serviert wird der Borschtsch schließlich mit einem Löffel saurer Sahne.

## Unsere Empfehlung für Dich:

## MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Lass dich gern auch von meiner großen [Rezeptammlung für Suppen und Eintöpfe](#) für weitere Gerichte inspirieren.