Borschtsch Original Rezept

Zutaten für 8 Portionen

- 1 Hähnchenbrust (nach Originalrezept mit Knochen)
- 1 Zwiebel
- ½ Weißkohl
- 4 Kartoffeln (große)
- 1 Möhre (große)
- 2 rote Bete
- 2 TL Tomatenmark
- Sonnenblumenöl (oder Olivenöl zum Braten)
- 6 Lorbeerblätter
- 10 Pfefferkörner
- Salz (zum Abschmecken)
- saure Sahne

Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 70 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	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, die Möhre und das Tomatenmark in einem separatem Topf für etwa 15 Minuten mit Öl an.
5. Gib die angebraten 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 Hühnchenfleisch zu und lasst 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.

Du suchst eine vegetarische Alternative? Dann probiere doch mal meine Rote-Bete-Suppe mit Apfel und Kartoffel.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.