

EDEKA
KOCHSCHULE



LECKER MIT LUTHER

BORSCHTSCH



Dirk Luther

LEICHT

ARBEITSZEIT ca. 45 MIN. (+ 2,5 STUNDEN ZEIT ZUM GAREN)

6 PORTIONEN

Borschtsch

BORSCHTSCH

Borschtsch ist ein echter Klassiker der osteuropäischen Küche. Eigentlich aus der Ukraine kommend wird Borschtsch doch eher mit der russischen Küche in Verbindung gebracht und gehört dort zu den beliebtesten Gerichten. Mit der knalligen Farbe und einem unverwechselbaren Aroma weiß diese Rote Bete Suppe zu begeistern und ist dabei ganz einfach gemacht.



ZUTATEN

400 g Rinderbrust	1 Lorbeerblatt
100 g geräucherter Bauchspeck	1 Nelke
6 Schinkenkochwürste	2 EL Butter
2 Möhren	2 EL Tomatenmark
1/2 Sellerieknolle	250 ml Rote Bete-Saft
1 Petersilienwurzel	20 ml heller Balsamicoessig
2 große Rote Beten	Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 Stange Lauch	Muskatnuss, frisch gerieben
1/2 Weißkohl	Saft von einer Zitrone
1 Zwiebel	1 Bund Dill, fein geschnitten
2 Knoblauchzehen	200 g Crème fraîche



ZUBEREITUNG Fleisch und Bauchspeck mit 2 l Wasser oder Brühe zum Kochen aufsetzen (nach dem Aufkochen abschäumen) und ca. 1,5 - 2 Stunden garen. Die Zwiebel schälen und mit dem Lorbeerblatt und der Nelke spicken, die Knoblauchzehen ebenfalls schälen, beides in die Brühe geben und sanft mitkochen lassen. Das Fleisch herausnehmen, warm stellen und die Brühe beiseite stellen. Möhren, Sellerie, Petersilienwurzel und Rote Beten schälen und in Würfel schneiden, Lauch und Weißkohl putzen und in feine Streifen schneiden. Das Gemüse in Butter andünsten, Tomatenmark hinzufügen und alles gut anschwitzen, mit Rote Bete-Saft und Essig ablöschen. Nun das Ganze mit der Brühe auffüllen und in 20 - 25 Minuten fertig garen. Fleisch, Bauchspeck und Kochwurst in Scheiben schneiden und der Suppe beigegeben. Mit Salz, Pfeffer, frisch geriebener Muskatnuss und dem Saft der Zitrone abschmecken und nochmals leicht aufkochen lassen.

Die Crème fraîche glattrühren und auf den Eintopf geben, nicht unterrühren. Den Borschtsch mit Dill bestreut servieren.

Stilecht gehören zu dieser Suppe Pirotschki, gebackene Suppenpastetchen, meistens in der Form von Täschchen. Der Teig, ein Mürbe-, Hefe- oder Blätterteig, enthält eine Quarkfüllung, die mit Eigelb, Butter und Gewürzen ergänzt wird.



Durchwachsener Speck, geräuchert



ZUTATEN

FÜR DEN TEIG
150 ml Milch
30 g Hefe, frisch
1/2 TL Zucker
2 EL Butter
350 g Mehl
1 Ei
1 TL Salz
Mehl zum Bearbeiten

FÜR DIE FÜLLUNG
500 g Magerquark
1 Bund Schnittlauch, in Röllchen geschnitten
1 TL Kümmelsamen, im Mörser zerstoßen
Salz und Pfeffer aus der Mühle
2 Eier
Backpapier



Pirotschki

ZUBEREITUNG Milch lauwarm erwärmen. Hefe zerbröckeln, mit Zucker darin auflösen und zugedeckt 10 Minuten gehen lassen. Inzwischen die Butter bei geringer Temperatur schmelzen und abkühlen lassen. Mehl, Ei und Salz zu der Hefemilch geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Flüssige Butter unterkneten. Lassen Sie den Teig zugedeckt an einem warmen Ort 30 - 40 Minuten gehen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

Inzwischen den Magerquark auf ein sauberes Geschirrtuch geben und gut ausdrücken (ergibt ca. 350 g). Schnittlauch und Kümmel unter den Quark rühren. Die Eier trennen (das Eiweiß beiseite stellen) und die Eigelbe unter die Quarkfüllung ziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Teig nochmals durchkneten, auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dünn ausrollen und zu Kreisen (10 cm Ø) ausstechen. Das Eiweiß leicht verquirlen und die Teigkreise damit einstreichen, etwas Füllung darauf geben und Teig zu Halbkreisen zusammenklappen und an den Rändern gut zusammendrücken. Die fertigen Teigtaschen auf ein mit Backpapier vorbereitetes Blech legen und mit restlichem Eiweiß bepinseln. Im vorgeheizten Ofen bei 190 °C ca. 20 Minuten goldgelb backen.



MITTEL



ZUBEREITUNGSZEIT ca. 70 MIN.



4 PORTIONEN