

Suppen

BORSCHT

500 g Suppenfleisch

Das Suppenfleisch mit dem Gemüse und den Gewürzen auskochen.

Suppengemüse

Den Rotkohl fein raspeln.

1 Lorbeerblatt

Die Rote Beete im Backofen bei ca 180 ° ca. 30 Min. garen und danach abziehen. In kleine Würfel schneiden, ca 0,5 cm.

1 Nelke

1/2 Rotkohl

Die Zwiebel (ca. 0,3 cm)und die Kartoffel (ca. 0,5 cm) würfeln.

2 Rote Beete

Die Zwiebel und dann die Kartoffel glasig dünsten.

1 Zwiebel

Den Rotkohl dazugeben mitdünsten und mit dem Essig ablöschen. Mit der Suppenbrühe angießen. Die gewürfelte Rote Beete dazu geben und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Das Magere Suppenfleisch würfeln und in die Suppe geben. mit dem Aceto abschmecken und mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Kartoffel

1 Eßl. Butter

3 Eßl. Aceto Balsamico

Die Suppe mit einem kleinen Klecks Creme Fraiche und Dill oder Petersilie garnieren.

3 Eßl. Crema de Bals.

Crema Fraiche zum Garnieren

