Ukrainischer Borschtsch

von roma_zubenko@hotmail.com

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Dill, Salz

500 g Randen	Rote Bete
500 g Kartoffeln	
5.0 EL Öl	
300 g Zwiebel	eigentlich 2x je 2,5 Zwiebeln
2.5 Stück Rüebli	
250 g Paprika	eigentlich 2,5 Schoten, rot
3.0 g Tomatenmark	eigentlich 2,5 EL
2.5 Stück Tomaten	Fleischtomaten
500 g Kabis	Weisskohl
500 g rote Bohnen	
1.0 kg Schweine Rippchen	
3.0 Stück Lorbeerblatt	
500 g Brot	

Für die Brühe Fleisch Zwiebel und Lorbeerblatt in einen großen Topf geben und mit zweieinhalb Liter kaltem Wasser bedecken. Sparsam mit Salz würzen und bei schwacher Hitze eine Stunde köcheln lassen. Ab und zu abschäumen.
Rotebeten und Kartoffeln hinzufügen, kräftig salzen und pfeffern und bei schwacher Hitze 30 Minuten mitgaren.
Inzwischen das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Möhren darin bei mittlerer Hitze unter Rühren 5-7 Minuten anschwitzen, bis das Gemüse sehr weich ist und zu karamellisieren beginnt.
Paprikaschote und Tomatenmark zu Zwiebel und Möhre geben, weitere 2 Minuten anschwitzen und anschließend die frisch geriebene Tomate unterrühren. Die Mischung leicht einkochen lassen und unter die Brühe rühren.
Zuletzt den Kohl und die Kidneybohnen untermengen und alles noch einmal etwa 7 Minuten erhitzen.
Den Borschtsch mit einem Klecks saurer Sahne und gehacktem Dill servieren.