

Ukrainischer Borschtsch von roma_zubenko@hotmail.com

Mengen für 80 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Dill

4 kg Randen	Rote Bete
4 kg Kartoffeln	
40 EL Öl	
2.4 kg Zwiebel	eigentlich 2x je 2,5 Zwiebeln
20 Stück Rüebli	
2 kg Paprika	eigentlich 2,5 Schoten, rot
24 g Tomatenmark	eigentlich 2,5 EL
20 Stück Tomaten	Fleischtomaten
4 kg Kabis	Weisskohl
4 kg rote Bohnen	
8.0 kg Schweine Rippchen	
24 Stück Lorbeerblatt	
4 kg 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.