

# Borschtsch - Russischer Eintopf

---

Caritas-Altenheim St. Albertus Magnus, Stein

## Zutaten

400 g	Rindfleisch (z.B. falsche Lende)
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
20 g	Butter
2	rote Bete oder 1 Glas (850 ml) eingelegte Rote Bete
1	Karotte
½	Sellerieknolle
¼	Kopf Weißkraut
3	Kartoffeln
2 l	Brühe
	Essig / Salz / Zucker
1 Becher	Crème fraîche
	gehackte Petersilie

## Zubereitung

Rindfleisch würfeln und in Brühe weich kochen. Zwiebel und Knoblauch klein würfeln und in Butter andünsten, zum Rindfleisch geben. Gemüse (Rote Bete, Karotte, Sellerie, Weißkraut, Kartoffeln) in feine Streifen schneiden und zum Rindfleisch geben – weich kochen lassen.

Eintopf mit Brühe, Essig, Salz und Zucker abschmecken. Auf jede Portion 1 EL Crème fraîche geben und mit frischer gehackter Petersilie bestreuen.

## Garzeit

1 Stunde

## Tipp

Dazu reicht man Schwarzbrot.