

Borschtsch

1,7 L	Wasser
400 g	Rindergulasch
3	Rote Bete, frisch
125 g	Möhren
125 g	Zwiebeln
3	Tomaten
½	Paprikaschote
2 El	Tomatenmark
3	Kartoffeln
250 g	Weißkohl
50 g	Petersilienwurzel
2	Lorbeerblätter
3	Pfefferkörner
	Olivenöl
	Salz, Pfeffer
100 ml	Joghurt



Fleisch im großen Schnellkochtopf in Öl scharf anbraten, 1,5 l Wasser auffüllen, erwärmen
Rote Bete schälen und auch ins heiße Wasser geben, salzen, aufkochen
12 Minuten unter Druck kochen.

In der Zwischenzeit:

Möhre in dünne Streifen schneiden.

Zwiebel, Paprika und Tomaten jeweils vierteln und in Scheiben schneiden.

Zwiebeln in Öl in einer Pfanne anbraten,
danach Paprika, Möhren, Tomaten und Tomatenmark hinzufügen,
mit Salz und Pfeffer würzen, abgedeckt im eigenen Saft köcheln lassen, 200 ml Wasser zugeben,
gelegentlich umrühren.

Kartoffeln in Streifen schneiden, in kaltes Wasser legen

Weißkohl in fingerlange Scheiben schneiden

Petersilienwurzel kleinschneiden

Nach 12 Minuten Kochzeit der Suppe:

Fleisch und rote Bete herausnehmen und in kleine Würfel schneiden,

Fleisch, rote Bete, gebratenes Gemüse, Kartoffeln, Kohl, Petersilienwurzel, Lorbeerblätter und
Pfefferkörner in den Suppentopf geben,

Suppe weitere 8 Minuten unter Druck kochen.

mit Pfeffer und Salz nachwürzen.

Borschtsch in tiefe Teller füllen, ein EL Schmand oben darauf

Dazu: frisches Graubrot mit Butter

Variante: Joghurt und Essig in der Suppe mitkochen

Petersilie oder Dill darauf streuen