

Schtschi

aus Russland

Diese Suppe erinnert mich an meine Heimat und an die Kindheit wo meine Großmutter und Mama immer wieder gekocht haben.

Zutaten:

- 750g Rindfleisch
- 750g Sauerkraut, frisch
- 1EL Steinpilze
- ein kl. Glas Steinpilze, eingelegt
- eine Möhre & 1kg Kartoffel
- 2 Paprika & 2 Zwiebeln
- eine Knolle Sellerie
- eine Petersilienwurzel
- 1EL Butter
- 1EL süße Sahne & 100ml Schmand
- 8 Körner schwarzen Pfeffer
- 1TL Majoran
- Salz
- 2 Zehen Knoblauch
- einen Bund Dill

Rindfleisch mit der ganzen Zwiebel, je ½ Möhre, Petersilienwurzel und Sellerie in 1L kaltes Wasser geben und 90 min kochen.

Salzen und 30 min weiter kochen.

Brühe sieben, das Fleisch beiseite stellen und klein schneiden. Das Gemüse nicht weiter verwenden. Das Sauerkraut mit 500ml kochendem Wasser und Butter in einem Topf geben, verschließen und in Backofen geben (150°C). Nach ca. 30 min herausnehmen und zu dem Rindfleisch geben.

Die Trockenpilze und die geviertelte Kartoffel mit 250 ml kaltes Wasser zum kochen bringen und ca. 20 min kochen. Zu der Fleischbrühe und dem Kraut geben.

Zu den Brühen und dem Kraut die gewürfelte Zwiebel und das übrige, klein geschnittene Wurzelgemüse sowie die Gewürze, außer Knoblauch und Dill, geben, salzen und 20 Minuten kochen. Dann von dem Feuer nehmen, Dill und Knoblauch zufügen und 15 min zugedeckt warm stellen. Vor dem Auftragen die eingelegte Pilze und den Schmand auf den Tellern verteilen. Dazu kräftiges Roggenbrot servieren.

Diese Suppe stammt von Yaroslav Obodoiskyy.