

Borschtsch

(übersetzt aus einem alten polnischen Kochbuch)

Zutaten (für 4 Personen):

- 100 g weiße Bohnen
- 400 g rote Beete
- 200 g Suppengemüse
- 1,5 l Wasser
- 150 g Wirsing
- 150 g Kartoffeln
- 400 g Tomaten (ersatzweise 60 g Tomatenmark)
- 20 g Mehl
- 1/8 l saure Sahne (Schmand)
- 1/8 l Rote Beete Saft
- 1 Knoblauchzehe
- etwas Zucker und Salz
- etwas Zitronensaft

Die Bohnen mehrere Stunden vor dem Kochen in kaltem Wasser wässern, dann in dreifacher Menge Wasser kochen, salzen, wenn sie weich sind.

Aus der klein geschnittenen Hälfte der roten Beete, des Suppengemüses und des Wassers einen Auszug kochen.

Den Rest der roten Beete und des Gemüses in ganz dünne Streifen schneiden oder auf einer Reibe reiben und in einer geringen Menge Salzwasser kochen.

Kurz vor Ende der Garzeit den klein geschnittenen Wirsing dazu geben.

In kleine Würfel geschnittene Kartoffeln in dem vorher zubereiteten und durch ein Sieb gegossenen Auszug weich kochen.

Die Tomaten in kleiner Menge Wasser kochen und mixen oder fein reiben.

Das Mehl vermischen mit 1/8 l kaltem Wasser, zu dem kochenden Auszug dazu geben, vermischen, dann das Gemüse dazu geben, die Bohnen und die Tomaten. Zum Schluss kommt die Sahne, rote Beete Saft und der Zitronensaft (nach Geschmack)

Abschmecken mit der geriebenen oder fein gehackten Knoblauchzehe, Salz und Zucker.

Das Rezept ist von Jacek Adams Mama.