



# Borschtsch, bulgarisch

- **Küche:**Bulgarisch
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 1:05 h
- **Fertig in** 1:25 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '85', 'cook_time' : '1:05 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : '' });
```

Bulgarische Borschtsch Variante, zünftig - herzhaft

## Zutaten

- 300 g Rindfleisch aus der Keule, in 2 cm großen Würfeln
- 200 g Schweinefleisch aus der Keule, in 2 cm großen Würfeln
- 100 g durchwachsener Speck, 1 cm groß gewürfelt
- 1,5 Liter Fleischbrühe
- 40 g Schweineschmalz
- 100 g Zwiebeln, grob gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 50 g Karotte, gewürfelt
- 50 g Sellerie, gewürfelt
- 50 g Lauch, gewürfelt
- 250 g frische, gekochte rote Bete in Stiften
- 400 g Weißkohl, geputzt, gewaschen, in 2 cm großen Blättern in Streifen
- 400 g Kartoffeln, 1 2 cm großen Würfeln
- 60 g Tomatenmark
- 1 EL Essig
- 2 Lorbeerblätter
- 6 Pfefferkörner, gedrückt
- 1 EL Petersilie
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 4 EL Sauerrahm oder Schmand

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ansatz:

## Schritt2

Die Rind - Schweinefleisch und die Speckwürfel, in einem ausreichend großen Suppentopf, in Schweineschmalz anschwitzen; die Zwiebeln, Knoblauch dazu geben.

## Schritt3

Die Fleischbrühe aufgießen und die Gewürze in einem Laschen - Teebeutel zufügen; ca. 40 min, köcheln lassen.

## Schritt4

Die Kartoffeln, Weißkohl, Karotten, Sellerie und Lauch dazu geben, weitere 15 min. köcheln lassen.

## Schritt5

Danach das Fleisch prüfen, dann folgen für weitere 5 min. die rote Bete Stifte; mit einem El Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

## Schritt6

Anrichtevorschlag:

## Schritt7

Die Gewürze wieder entfernen und mit einem El saurerer Sahne / Schmand und Petersilie bestreut zu Tisch geben.

**Rezeptart:** National / Regional **Tags:** fleischbrühe, knoblauch, rindfleisch, schweinefleisch, Tomatenmark, weisskohl, zünftig-herzhaft **Zutaten:**Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/borschtsch-bulgarisch/>