



Rezept für 8 Personen

Borschtsch & Creme Fraiche & Apfel

Für die Brühe

800 g Suppenfleisch

200 g Räucherspeck

1 Bd Suppengemüse

3 Lorbeerblätter

4 Pimentkörner

1 EL Majoran

Salz & Pfeffer

2.5 l Wasser

Öl im Topf erhitzen und das Suppenfleisch anbraten, Wasser angießen und aufkochen lassen, dann das kleingeschnittene Suppengemüse, Speck und Gewürze zufügen. 2-3 Stunden köcheln lassen.

Brühe durch ein Sieb gießen.

2.5 l Brühe

600 g Rote Bete

3 Möhren

1/4 Sellerie

1/4 Rotkohl

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

2 Hd. getrocknete Pilze

3 EL Zucker

3 EL Essig

3 EL Öl

Das Gemüse klein würfeln und mit den Pilzen in den Sud geben.

Die Brühe bei schwacher Hitze etwa 1 Stunde lang leicht köcheln lassen.

Das Fleisch in kleine Stücke scheiden und zum Sud geben.

Mit Essig und Zucker Abschmecken.

2 Äpfel

1 EL Butter

Rote Bete Saft

Salz & Pfeffer

Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

In Butter anbraten und mit Rote Bete Saft ablöschen.

Mit Salz & Pfeffer würzen.

8 EL Creme fraiche

Mit einem Esslöffel Creme fraiche servieren.