Borschtsch

Zubereitungszeit:

Zwei Stunden oder mehr, die meiste Zeit davon ist allerdings nichts zu tun.

Dazu ist zu sagen:

Es ist viel Gemüse zu schneiden, also viele Helfer engagieren!

Reicht für 6 Personen.

1.	2 l Wasser, **2 TL Brühe**, 1 TL Salz, **3 Lorbeerblätter**, **10 Pfefferkörner**, **10 Pimentkörner**	in **einem riesigen Kochtopf** zum Kochen bringen.
2.	**500 g Rinder-Beinscheibe** (Rinder-Hesse)	dazugeben und 30 min kochen lassen.
3.	**3 Möhren**, **1 Spalte Knollensellerie** und **1 Stange Porree**, (= 1 Bund Suppengrün)	würfeln.
4.	**$\frac{1}{4}$ Weißkohl** (Den Rest schneiden und fürs nächste Mal einfrieren, oder gleich einen kleineren Kohl, z.B. Spitzkohl, kaufen.)	in Streifen schneiden.
5.	Das Gemüse aus Schritt 3 und Schritt 4	in den Topf dazugeben und 30 min kochen.
6.	**2 große Kartoffeln**	würfeln, in den Topf dazugeben und 30 min weiterkochen lassen.
7.	Das Fleisch	aus dem Topf rausnehmen, Fett wegschneiden, würfeln und wieder in den Topf dazugeben.
8.	**1 Pkg. passierte Tomaten**	in den Topf dazugeben.
9.	**1 Pkg. rote Beete**	würfeln (oder mit einem Pürierstab pürieren) und in den Topf dazugeben.
10.	Mit Salz und Pfeffer, Saft von **$\frac{1}{2}$ – 1 Zitrone** (je nach Saftgehalt), **1 TL scharfem Paprikapulver** und 1 TL Zucker	den Borschtsch abschmecken und noch weitere 15 min köcheln oder ziehen lassen.
11.	**1 Bund Petersilie**	hacken.
12.	Den Borschtsch zusammen mit der Petersilie und **1 Becher Schmand**	servieren und schmecken lassen.