Kohlsuppe auf russische Art

Die Kohlsuppe auf russische Art ist auch unter dem Namen Schtschi bekannt. Das Rezept ist ein russischer Klassiker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 2,4 h

Gesamtzeit: 2,8 h



Zutaten

700 g	Weißkohl
250 g	Suppenfleisch
2 l	Wasser
3 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Tomate
1 Stk.	Karotte
2 Stk.	Kartoffeln
1 TL	Kümmel
2 Stk.	Lorbeerblätter
12 Stk.	Pfefferkörner
4 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Petersilie
2 EL	Dille
200 g	Sauerrahm
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Kohlsuppe auf russische Art zuerst eine Fleischbrühe zubereiten. Dazu das Suppenfleisch in reichlich Wasser erhitzen und aufkochen lassen. Sobald sich im Topf Schaum bildet, das Fleisch herausnehmen und den Schaum entfernen.

2. Den Kochsud gegen frisches Wasser austauschen und das Fleisch darin wieder aufkochen lassen. Die Hälfte des Knoblauchs schälen und mit einem Drittel der Zwiebeln (ganz!) und den Lorbeerblättern dazugeben. Auf kleiner Flamme ca. 2 Stunden köcheln lassen.

3. In der Zwischenzeit die äußeren Blätter und den Strunk des Weißkohls entfernen und den Kohl fein raspeln. Die übrigen Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Kartoffeln und Karotten schälen und in dünne Stifte schneiden.

4. Aus dem Sud die Zwiebeln und Lorbeerblätter entfernen. Fleisch herausnehmen und in kleine Stücke schneiden. Gehackte Zwiebeln und Knoblauch, Kartoffeln und Karotten sowie den Weißkohl in die Brühe geben und 15 Minuten köcheln lassen.

5. Paradeiser waschen, Stielansatz entfernen und in Viertel schneiden. In die Suppe geben und mit Kümmel und Pfefferkörnern würzen. Weitere 10 Minuten kochen und das Fleisch wieder in die Suppe geben. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Petersilie und Dill fein hacken. Die Suppe anrichten und mit Petersilie und Dill bestreuen. Mit jeweils einem Klecks Sauerrahm garnieren und servieren.

Tipp

Für die vegetarische Variante der Kohlsuppe auf russische Art einfach statt der Fleischbrühe nur Wasser verwenden.