

Schtschi - Russische Krautsuppe

Hier ein Rezept für die bekannte russische Krautsuppe Schtschi. Die traditionelle Suppe aus Osteuropa bereichert deinen Speiseplan.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 2,6 h

Gesamtzeit: 3,0 h



Zutaten

2 l	Wasser
200 g	Suppenfleisch (vom Rind)
750 g	Weißkraut
3 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Karotte (große)
1 Stk.	Tomate
1 TL	Kümmel (ganz)
2 Stk.	Lorbeerblätter
10 Stk.	Pfefferkörner (schwarz)
4 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Dill (frisch, gehackt)
2 EL	Petersilie (frisch, gehackt)
Salz und Pfeffer	

Zubereitung

1. Für die **Schtschi-Russische Krautsuppe** zuerst das Rindfleisch kochen. Dafür das Fleisch kaltem Wasser aufsetzen, soviel, dass das Fleisch gerade bedeckt ist. Bringe es zum Kochen und lass kurz aufkochen, bis sich Schaum bildet. Gieße das Wasser ab, entferne die Schaumreste und setze das Fleisch erneut mit heißem Wasser auf. Füge eine ganze Zwiebel, 2 Knoblauchzehen und Lorbeerblätter hinzu. Koche das Ganze bei niedriger Hitze etwa 2 Stunden lang. Wirf die ausgekochte Zwiebel und die Lorbeerblätter aus der Fleischbrühe weg. Schneide das Fleisch in kleine mundgerechte Stücke.

2. Befreie das Weißkraut von den äußeren Blättern, schneide den Stumpf heraus und rasple das Weißkraut. Schäle und zerhacke die restlichen Zwiebeln und Knoblauch klein. Schneide die Kartoffel in kleine Würfel und die Karotte in Scheiben. Gib alles zusammen mit dem Weißkraut in die kochende Fleischbrühe und lass es 15 Minuten bei schwacher Hitze köcheln.
3. Wasche die Tomate, vierteile sie und gib sie zusammen mit Pfefferkörnern und Kümmel in die Suppe. Lass alles weitere 10 Minuten köcheln. Das vorbereitete Fleisch kommt etwa 5 Minuten vor Kochende ebenfalls wieder in den Topf. Schmecke die Kohlsuppe mit Salz und Pfeffer ab. Bestreue die Schtschi großzügig mit Petersilie und Dill.

Tipp

In die servierte Schtschi-Russische Krautsuppe noch zirka 1-2 Esslöffel Sauerrahm pro Teller einrühren