

food for freedom

Borschtsch mit Entenfleisch für 6 – 8 Personen

Rezept von Olia Hercules

- 100 ml Rote-Bete-Kwass (Saft von fermentierter Rote Bete) oder 50 ml Rotweinessig
- 2 kleine Rote Bete, geschält und in feine Stifte geschnitten
- 1 Zwiebel, geschält und fein gewürfelt
- 1 Karotte, geputzt und in feine Stifte geschnitten
- 200 g gehackte Tomaten (aus der Dose)
- 300 g Kartoffeln, geschält und in 2 cm große Würfel geschnitten
- 1/4 Kopf Kohl, in Streifen geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- saure Sahne zum Servieren

Für die Brühe:

- 2 Entenkarkassen (oder 6 Entenkeulen, plus Meersalz)
- 1 Zwiebel, geschält und grob gehackt
- 2 Stangen Staudensellerie, grob gehackt
- 2 Karotten, geputzt und grob gehackt
- 1 Handvoll Petersilienstängel
- 2 Lorbeerblätter
- einige Zweige Thymian (nach Belieben)
- 4 geräucherte Birnen oder Dörripflaumen

Rote-Bete-Kwass oder Essig über die Rote Bete gießen und beiseitestellen.

Für die Brühe alle Zutaten außer den Birnen mit 2,5–3 l Wasser in einen großen Topf geben und zum Kochen bringen. Dabei den Schaum von der Oberfläche abschöpfen. Bei der Verwendung von Entenkeulen die Brühe leicht salzen. Birnen hinzufügen und weitere 1–1½ Stunden bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis das Fleisch von den Knochen fällt (falls Keulen verwendet werden).

Nach etwa 1 Stunde Gesamtgarzeit das Fett von der Oberfläche abschöpfen, in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Zwiebel darin bei mittlerer Hitze anschwitzen, bis sie weich ist. Die Karotte dazugeben und anbraten, bis das Gemüse zu karamellisieren beginnt. Nach Bedarf noch etwas Fett von der Brühe abschöpfen und in die Pfanne geben. Die Rote Bete mit der Flüssigkeit hinzufügen und 2 Minuten garen. Die Tomaten dazugeben und bei starker Hitze weitere 3 Minuten köcheln lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen.

Die Brühe durch ein Sieb in einen zweiten großen Topf gießen.

Die geräucherten Birnen aus dem Sieb nehmen und in die Brühe geben. Das restliche Gemüse sowie die Karkassen (falls verwendet) entsorgen. Bei der Verwendung von Entenkeulen das Fleisch von den Knochen lösen und in die Brühe geben.

Die Gemüsemischung aus der Pfanne in die Brühe rühren und zum Kochen bringen. Die Kartoffeln dazugeben und 5 Minuten köcheln lassen, dann den Kohl untermischen und weitere 5 Minuten garen. Zum Schluss den Knoblauch untermischen und die Suppe vom Herd nehmen.