

## Schtschi - russische Weißkohl-Suppe

### Für 4 Personen

500 g mageres Rindfleisch	2 Möhren	1 Weißkohl
1 l Salzwasser	2 Zwiebeln	3 Lorbeerblätter
Salz, Pfeffer	3 EL Speiseöl	0,5 Bund Petersilie
0,5 Knollen Sellerie	1 Stange Porree	Muskatnuss
150 g Schmand		

Das Rindfleisch abwaschen und in kochendem Salzwasser ca. 60 Minuten simmern lassen.

Zwiebeln abziehen und kleinwürfeln.

Vom Weißkohl die äußeren Blätter entfernen, vierteln, den Strunk herausschneiden, in feine Streifen schneiden und waschen.

Möhren waschen, putzen, schälen, halbieren und in Scheiben schneiden.

Porree waschen, putzen, längs einschneiden und in Scheiben schneiden.

Sellerie waschen, putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden.

Petersilie abspülen, trocken tupfen und die Blättchen fein hacken.

In einem großen Topf Öl erhitzen und die Zwiebeln andünsten. Weißkohlstreifen, Möhrenscheiben, Porreescheiben und Selleriewürfel hinzufügen und kurz mitdünsten. Mit 250 ml der Rinderbrühe aufgießen, Lorbeerblätter dazugeben und im geschlossenen Topf bei mittlerer Hitze 35 Minuten garen lassen.

Das Rindfleisch aufschneiden, mit der restlichen Brühe in die Suppe geben, Petersilie unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen und mit Schmand servieren.

NN am 10. März 2015