

Borsjtsj



Hoofdgerecht

maaltijdsoep

4 personen

Land: Rusland

Bereidingstijd: Voorbereiding: 180 minuten Eindbereiding: 45 minuten

Seizoen: winter



Ingrediënten

- 500 gr (sudder)rundvlees
- 1 mergpijpje
- zout & peper
- 2 gekookte en in blokjes gesneden bieten
- 2 tomaten, ontveld en vruchtvlees in blokjes
- 1 kleine winterwortel (of een halve) in blokjes
- 1 ui, gesnipperd
- 2 el boter
- ¼ savooie- of groene kool, fijngesneden
- 1 laurierblaadje

- 1 el azijn + ½ el suiker
- 2 ½ dl zure room
- peterselie of dille

Bereidingswijze

1. Kook 1 liter water met het vlees, het mergpijpje, zout en peper en laat het geheel 3 uur zachtjes trekken. Haal het vlees en het mergpijpje uit de pan en passeer de bouillon door een zeef.
2. Bak de bieten, de wortel, de tomaten en de ui even aan in de boter en doe ze met de bouillon terug in een pan. Laat de soep 20 minuten zachtjes koken. Voeg de kool, de laurier, de azijn en de suiker toe en laat alles nog eens 20 minuten koken. Snijdt het vlees in blokjes. Leg op elk bord wat vlees giet de soep op en garneer met 1 el zure room en fijngesneden peterselie. Serveer met Turks brood.

Tenslotte

"Laat mij in uw soepkop kijken en ik weet wie ge zijt." Dit oude spreekwoord laat ons zien hoe belangrijk het kopje soep is in de Russische kookkunst door de eeuwen heen. De bekende Iwan de Verschrikkelijke (1533-1584) liet zich vier tot vijf maal per dag een kop soep brengen en er wordt verteld dat hij, als hij een echte goede borsjtsj genuttigd had, milder gestemd was. Op zulke dagen ondertekende hij op z'n hoogst 40 van de 100 doodvonnissen. Een van zijn latere opvolgers, Catharina de Grote (1762-1796) moet wel de duurste soep ter wereld gegeten hebben. Toen zij onverwachts aankondigde bij haar gunsteling en geliefde vorst, Potemkin, te komen eten, wilde ze de beroemde sterletsoep van haar gastheer op het menu. Maar op die dag was er geen enkele sterlet (een soort steur) te bekennen op de markt in Moskou. De beroemde staatsman joeg zijn personeel tevergeefs alle richtingen op om sterletten te zoeken, gevonden werd er geen. Maar toevallig had de rijke koopman Similev er zes. Hij wist dat de vorst erom zat te springen en vroeg daarom het wereldberoemde schilderij van Andrea del Sarto, de "Madonna", als betaling. Potemkin had het kort tevoren voor 10000 gouden roebels aangekocht. Op deze manier kreeg de vorstin de duurste soep ter wereld. En omdat: de soep een grote rol speelt in de Russische keuken, zegt een Kaukasisch spreekwoord: "Als je in het bezit bent van een goede vrouw en een goede borsjtsj kun je tevreden zijn met je leven". Voor een **Vegetarische Borsjtsj** voor 6 personen doe je het volgende. Snij 250 gr gekookte en geschilde rode bieten, 200 gr geschilde aardappel in blokjes en 400 gr groene kool fijn. Maak 2 liter groentebouillon. Bak 1 grote gesnipperde ui in 2 el zonnebloemolie lichtbruin en roer er dan de biet, aardappel en de helft van de groene kool door. Een paar minuten laten meebakken. Voeg zoveel bouillon toe dat de groenten net onder staan. Breng aan de kook en laat het geheel in 20 tot 30 minuten gaar worden. Voeg de rest van de bouillon en 2 el citroensap toe. Pureer de soep in een blender of foodprocessor, voeg 125 gr fijngehakte tomaat en de rest van de groene kool toe. Warm de soep langzaam op. Voeg peper en zout naar smaak toe. Schep de soep in kommen en garneer met fijngesneden peterselie en een dot zure room. Serveer met lekker brood.