

JOHANN LAFER

DAS BESTE

MEINE LIEBLINGSREZEPTE



Die besten Rezepte aus über
40 Jahren Küchenerfahrung.



GRÄFE
UND
UNZER

In Anbetracht dieser köstlichen russischen Suppe erinnere ich mich sehr gerne an meine Zeit bei Eckart Witzigmann zurück:

Wann immer Borschtsch auf der Speisekarte stand, habe ich insgeheim gehofft, dass die Gäste zurückhaltend sind und für uns in der Küche noch ein Teller übrig bleibt. Wer etwas Schärfe vermisst, erzielt mit einem Klecks Meerrettich obenauf den gewünschten Effekt.



BORSCHTSCH

Für 4-6 Portionen: 500 g Rinderbrust | Salz | Pfeffer aus der Mühle | 1
Zwiebel | 150 g Rote Bete
200 g Tomaten | 250 g Weißkohl | 100 g gekochter Schinken | 20 g Butter |
2 EL Rotweinessig
Zucker | 1 l Rinderfond (siehe > oder Glas) | 4 Stängel Petersilie | 2
Lorbeerblätter
4-5 EL saure Sahne | 4 kleine Dillzweige zum Garnieren
Außerdem: Eiswasser



1 Die Rinderbrust in einen großen Topf legen, mit Salz und Pfeffer würzen.



2 Das Fleisch mit kaltem Wasser knapp bedecken. Das Wasser aufkochen und das Fleisch zugedeckt bei kleiner Hitze in etwa 1 Stunde garen.