

Informationen zur Sendung vom 04.11.2025

Rote-Bete-Eintopf mit Piroggen

Von Ulla Scholz

Zutaten (4 Personen)

600 g Rote Bete
350 g Kartoffeln
150 g Karotten
350 g Spitzkohl
150 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
ca. 750 ml Gemüse- oder Fleischbrühe
2 EL Tomatenmark
2 Lorbeerblätter
1-2 EL Essig
Salz
Pfeffer
Pflanzenöl oder Butter zum Anbraten

Außerdem

150 g Schmand
½ Bund Dill
300 g gekochtes Rindfleisch

Vegetarische Alternative

250 g gebratene Pilze

Zubereitung

Zunächst Kartoffeln, Karotten und rote Bete schälen, anschließend löffeligerecht würfeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in feine Stücke schneiden. Beide Zutaten in Pflanzenöl oder Butter einige Minuten anschwitzen. Die restlichen Gemüsegewürfel zugeben, umrühren und weiterbraten. Das Tomatenmark unterheben und kurz rösten. Die Brühe angießen und mit Lorbeerblättern, Essig, Salz und Pfeffer würzen. Bei kleiner Hitze mit Deckel circa 25 Minuten garen.

Je nach Beigabe: Entweder das Rindfleisch in mundgerechte Stücke teilen und unter den Eintopf heben oder für eine vegetarische Variante die Pilze zurecht schneiden und in einer Pfanne etwas anbraten. Danach in den Eintopf geben und einmal alles kurz aufkochen. Das Anbraten der Pilze erzeugt schöne Röstaromen.

Den Spitzkohl in mundgerechte Stücke schneiden und zum Schluss beigeben.

Den Schmand glatt rühren und den Dill schneiden beziehungsweise einige Zweige zum Garnieren abzupfen.

Anrichten

Den Eintopf auf Tellern verteilen und mit Schmand und Dill verfeinern. Dazu passen Piroggen oder ein kräftiges Bauernbrot.

Informationen zur Sendung vom 04.11.2025

Rote-Bete-Eintopf mit Piroggen

Von Ulla Scholz

Ullas Küchentipps

Piroggen

Piroggen, die in der osteuropäischen Küche sehr beliebt sind, können sehr unterschiedlich schmecken. Sie werden – je nach Region – aus Hefe-, Nudel- oder Blätterteig hergestellt. Man kann die Taschen mit Hackfleisch, Linsen oder Pilzen füllen. Wenn für mehrere Personen gekocht wird, bietet es sich an, den Borschtsch nur mit Gemüsebrühe aufzugießen und vegetarisch zuzubereiten. Die unterschiedlich gefüllten Piroggen zum Eintopf servieren. Auf die Art und Weise kann jeder so ergänzen, wie es am besten passt und schmeckt.

Piroggen aus Blätterteig

Zutaten

1 Rolle Butterblätterteig
250 g Füllung nach Wahl
1 Eigelb

Zubereitung

Den Blätterteig rund ausstechen. In die Mitte einen Esslöffel Füllung geben, übereinanderschlagen und die Ränder sorgfältig andrücken. Alle Exemplare auf ein Backblech legen, mit verquirltem Eigelb einstreichen und bei 180 Grad circa 15 Minuten backen.

Pilze aufwärmen

Langes Warmhalten – besonders im Rechaud auf dem Party-Buffer – sollte unbedingt vermieden werden. Das Pilzeiweiß zersetzt sich und es bilden sich Bakterien. Bleibt Borschtsch mit Pilzen übrig, wird die Speise schnell heruntergekühlt und im Kühlschrank aufbewahrt. Am nächsten Tag nur einmal zügig und gründlich erhitzen.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!