Bortsch de bœuf aux betteraves, choux et pommes de terre

Mon choix.

Durée totale: 3 h 20 min

Temps actif: 45 min

Facile



Ingrédients

Pour 4 personnes

800 g	bouilli de bœuf suisse (par exemple, pointe d'épaule)
2 l	eau
3	carottes
150 g	céleri
150 g	poireau
2	oignons
2	feuilles de laurier
10	grains de poivre noir
	sel
300 g	chou
500 g	betteraves
400 g	pommes de terre
30 g	beurre
0.25 cc	cumin
	poivre noir du moulin
0.5 bouquet	aneth
200 g	crème acidulée

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

861	kcal
47 g	de protéines
33 g	de glucides
58 g	de lipides

Sans gluten

Contient du lactose

Pour des arômes fumés

Ajouter 100 g de lard lors de la cuisson du bouillon, cela lui donne un délicat goût fumé.

Préparation

1 Pour le bouillon, placer la viande à bouillir dans une grande casserole, la couvrir d'eau froide puis porter à ébullition. Écumer régulièrement.

2 Pendant ce temps, éplucher un tiers des carottes et le céleri et les couper en gros dés. Laver le poireau et le couper en gros tronçons. Peler et couper en deux la moitié des oignons. Ajouter le tout à la viande avec la moitié des feuilles de laurier et les grains de poivre et laisser tirer pendant environ 2 heures juste en dessous du point d'ébullition. Après 1 heure, assaisonner d'un peu de sel.

3 Entretemps, peler le reste des oignons et des carottes et les couper en rondelles. Laver le chou et le couper en lanières. Éplucher les betteraves et les couper en bouchées. Peler et hacher grossièrement les pommes de terre.

4 Chauffer le beurre dans une grande casserole et faire revenir les légumes pendant 3-4 minutes. Retirer la viande du bouillon et le verser sur les légumes à travers un tamis fin, ajouter le reste des feuilles de laurier et le cumin, saler et poivrer. Laisser mijoter à feu doux pendant environ 25 minutes.

5 Couper le bouilli en bouchées, les ajouter à la soupe et laisser reposer pendant encore 5-10 minutes.

6 Pendant ce temps, effeuiller l'aneth et lisser la crème acidulée. Servir les deux avec le bortsch.