

So schmeckt Europa: Litauen

Šaltibarščiai Kalter Borschtsch



Isst man typischerweise in der warmen Jahreszeit, wenn die kühle Rote-Beete-Suppe besonders erfrischend wirkt. Die intensive rosa Färbung entsteht durch den Saft der Roten Beete. Das beste Aroma bekommt die Suppe, wenn man keine eingelegte Beete, sondern frische Knollen verwendet. Die leichte Suppe gilt in Litauen übrigens als „Katerkiller“, weshalb sie gern auch zum Frühstück serviert wird.

Zubereitung

1 Die Rote Beete pellen und zusammen mit der Gurke mit einer feinen Gemüsereibe in eine Schüssel reiben. (Beim Schälen und Schneiden der Beete verfärben sich die Hände stark rosa – wer das vermeiden möchte, kann Handschuhe tragen oder die Beete mit Folie abdecken.) Anschließend den gewaschenen Dill und den Schnittlauch kleinschneiden und hinzufügen. Salz, Kefir und Wasser dazugeben und gut miteinander vermengen. Die Essigessenz hineingeben und abschmecken, dafür eventuell nachsalzen oder einige Tropfen Essigessenz nachgeben.

2 Die Eier kochen, achteln und unter die kalte Suppe mischen. Den kalten Borschtsch in den Kühlschrank stellen, wo er bleibt, bis er serviert wird. →

Zutaten

4 Personen

400 g Rote Beete, gekocht
2/3 Schlangengurke
1 Handvoll Dill
1 Handvoll Schnittlauch
1 TL Salz
500 ml Kefir (kann durch Buttermilch ersetzt werden)
100 - 150 ml Wasser
1 TL Essigessenz
3 Eier

Beilage: Bratkartoffeln

1 kg Kartoffeln
Etwas Pflanzenöl
(Raps- oder Sonnenblumenöl)
Etwas Salz



Zubereitungszeit
50 Minuten

davon 30 Minuten Garzeit



Litauen: Šaltibarščiai – Kalter Borschtsch

3 Für die Zubereitung der Bratkartoffeln zunächst die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden, um sie in Pflanzenöl etwa 20 bis 30 Minuten lang goldbraun anzubraten. Zwischendurch in der Pfanne wenden und salzen.

4 Den kalten Borschtsch beliebig mit Eiern, Schnittlauch und Dill dekorieren und mit den heißen Bratkartoffeln servieren.

Dazu passt gut

...als Beilage: Kartoffeln in jeglicher Form. Ob als Pellkartoffeln,

Folienkartoffeln oder Bratkartoffeln: Die heißen (Brat-)Kartoffeln und die kalte Suppe bilden eine hervorragende Kombination für schöne Sommertage!

...als Getränk wonach einem der Sinn steht. Aber ein kühler, leichter Weißwein passt immer.



Litauen

Als Teil der großen Osterweiterung der Europäischen Union trat im Jahre 2004 Litauen der EU bei.

Die litauische Bevölkerung zeichnet sich durch Geselligkeit und Gastfreundschaft aus. Eine wichtige Rolle in der litauischen Küche spielen wilde Beeren, Obst, Pilze, Kräuter und Wurzelgemüse. Zudem sind verschiedenste Brot- und Breisorten sowie Fleisch und Milchprodukte für traditionelle litauische Gerichte von Bedeutung. Als Litauens Nationalgericht gelten Cepelinai, große Klöße aus Kartoffelteig, gefüllt mit Schweinefleisch und übergossen mit saurer Sahne und Specksoße.

Die Köchin

Agne Thomas

Mein Geheimitipp damit's gelingt: Wenn es schnell gehen muss, kann auch eingelegte Rote Beete verwendet werden. Für das beste Ergebnis gehören aber unbedingt frische Knollen in die Suppe!



Skanaus!
Guten Appetit!