



Einfache Borschtsch werden in Kiew auch in Cafés und Bars als wärmende Zwischenmahlzeit angeboten. (Zürich, 3/2015).

BORSCHTSCH

Suppe aus Roter Bete mit diversen Gemüsen und Kwas

Die ganze Welt hält Borschtsch für eine typische Suppe der russischen Küche. Die ganze Welt? Nein! Ein von unbeugsamen Köchen bevölkertes Land hört nicht auf, sich gegen diese Sicht der Dinge zu wehren: die Ukraine. Das größte Land Europas beansprucht die Erfindung der Suppe für sich – und hat sie längst zu ihrem Nationalgericht erhoben.

Viele Autoren teilen diese Ansicht. «Der deftige Eintopf ist so ukrainisch und so alt wie die Kiewer Rus selbst», schreibt etwa Marion Trutter: «Seinen Namen erhielt er vom altslawischen Wort *Brsch* für Rote Bete. Ursprünglich hat man das Gericht allerdings aus Wildpflanzen gekocht oder auch aus Hafer, erst später wurde die Rote Bete zur Seele des Borschtsch.»¹ Bei Alan Davidson kommen quasi wissenschaftliche Methoden zum Einsatz. Wenn Naturwissenschaftler den Ursprungsort einer bestimmten Pflanzenspezies bestimmen wollen, dann suchen sie nach der Region, wo es die meisten natürlichen Variationen der Pflanze gibt. Sucht man mit derselben Methode nach dem Ursprungsland der Borschtsch, so kommt man zwangsläufig auf die Ukraine: «There are more kinds of borschch in the Ukraine than



Völlig unangetastet | «Rund um den Maidan verkauft jeder kleine Stand Toilettenpapier mit dem Konterfei von Wladimir Putin – und wo auch immer möglich, wird die Flagge der Ukraine gehisst. Wie die Menschen hier das Verhältnis ihres Landes zu Russland sehen, scheint ziemlich offensichtlich. Warum aber ist diese Stätte, die symbolträchtiger kaum sein könnte...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 11. März 2015.



Borschtsch wird eigentlich immer mit Roter Bete gekocht. Eine Ausnahme stellt die Grüne Borschtsch dar. Sie heisst laut Corona *Shchavlevyi* abo *zelenyi borsch*⁸ und wird mit sommerlichem Sauerampfer gekocht. Das Restaurant *Spoty-kach* in Kiew bietet sie allerdings auch mitten im Winter an. (3/2015)



Das Suppenkapitel im Kochbuch von Annette Ogrodnik Corona ist mit einem ukrainischen Sprichwort überschrieben: «Borschtsch – die Mitte von allem»⁹. Tatsächlich habe ich, in Kiew zumindest, kein einziges Lokal mit ukrainischer Küche gesehen, dessen Speisekarte keine Borschtsch angeboten hätte. Ja die Suppe wird auch in vielen Cafés und an Imbissständen als Stärkung bereitgehalten. Und selbstverständlich führt Borschtsch auf der Speisekarte des Restaurants *Pevrak* in Kiew die ziemlich lange Liste der Suppen an. (3/2015)

anywhere else; these include the versions of Kiev, Poltava, Odessa, and L'vov.»²

Das *New Ukrainian Cookbook* von Annette Ogrodnik Corona ist das feinste Ukraine-Kochbuch in einer für mich verständlichen Sprache, das ich gefunden habe. Die Gestaltung ist einfach und Bilder gibt es kaum, aber die Einführungen und Rezepte sind recht sorgfältig geschrieben und wirken gut recherchiert. «Borschtsch ist die Quintessenz der Ukraine», schreibt sie: «Die Suppe spiegelt besser als jedes andere traditionelle Gericht den Charakter der ukrainischen Nation und bis zu einem gewissen Grad auch ihre ethnische Geschichte. Für viele Ukrainer stellt Borschtsch das Grundnahrungsmittel dar und das wichtigste Gericht auf ihrem täglichen Speiseplan.»³

Einem ukrainischen Sprichwort zufolge soll es so viele Variationen von Borschtsch geben wie ukrainische Köche. Fast all diese Suppen haben indes gemein, dass sie in der einen oder anderen Form Rote Bete enthalten (eine Ausnahme stellt *Zelenyi borsch* dar, die auf der Basis von Sauerampfer hergestellt wird). Und fast immer wird die Rote Bete getrennt von den anderen Gemüsesorten gekocht oder geschmort – so auch im Restaurant *Veselka* in New York, das nach eigener Aussage 20'000 Liter Borschtsch pro Jahr serviert.⁴

Fleisch, hauptsächlich vom Schwein, spielt eine zentrale Rolle in der Borschtsch und kommt in geräucherter, gepökelter oder roher Form hinein. Es gibt aber auch Varianten mit Rind, Huhn, Ente, Fisch



Die Zutaten können je nach Saison variieren. Insgesamt aber halte ich Borschtsch eher für eine winterliche Suppe, die vorrangig mit Kohl und Rüben gekocht wird. Hier die wichtigsten Zutaten für das hier vorgestellte Rezept, bei der Flüssigkeit links oben handelt es sich um selbstgemachten Kwas aus Roter Bete. (Zürich, 3/2015)

und Meeresfrüchten. Manchmal wird das Fleisch dann als separate Speise serviert, manchmal aber auch mit der Suppe aufgetischt. Vegetarische Varianten sind vor allem während der Fastenzeit beliebt und in den Karpaten spielen Pilze oft eine wichtige Rolle. Eine Borschtsch kann nahezu jedes Gemüse enthalten, das auf ukrainischem Boden wächst: Zu den Roten Beten gesellen sich oft Karotten, Weißkohl, Kartoffeln, Bohnen aller Art, Paprika und Tomaten. Manchmal aber finden sich auch Sellerie, Fenchel, Apfel, Aubergine und so fort. In der Regel wird Borschtsch heiß serviert, gerade im Sommer sind aber auch eiskühlte Varianten populär.

In vielen Rezepten wird der Suppe kurz vor dem Essen noch etwas beigemischt. Auch da gibt es zahllose Varianten. Manche Ukrainer fügen zum Schluss eine Paste namens *Zaprawka* oder *Zatovka* zu, die aus Knoblauch und gesalzenem Bauchspeck hergestellt wird.⁵ Andere Regionen heben eine Paste aus Hirse und Weizen unter. Besonders populär ist indes die großzügige Zugabe von Dill und saurer Sahne, die auf Ukrainisch ähnlich klingt wie der Name des Komponisten der *Moldau*: *Smetana*.

Laut Corona schwören Traditionalisten und «old country cooks» darauf, die Suppe ausschließlich mit *Kwas* von Roter Bete (seltener von Roggen) zu säuern.⁶ Gemeint ist der Saft, der beim Fermentieren von Roter Bete (oder Roggen) entsteht. Im Unterschied zum bekannteren *Kwas* aus Wasser und Brot oder Zwieback, bei dessen Herstel-



Der Бессарабський ринок (Bessarabskyj rynek) ist einer der ältesten und schönsten Märkte von Kiew. In der riesigen Halle kann man alles kaufen, was es für jede erdenkliche Variante einer Borschtsch braucht. Selbstverständlich finden sich auch Stände, die auf saures Gemüse spezialisiert sind und zweifellos auch *Kwas* im Angebot führen. Der Name des Marktes erinnert daran, dass es früher vor allem Bauern aus der am Schwarzen Meer gelegenen Region Bessarabien waren, die in dieser Gegend der Stadt ihren Weizen und ihre Hirse, ihre Früchte und ihren Wein verkauften. (3/2015)

Mascha Kaléko - Wie wäre es mit einem Borschtsch? Dann nehme man sieben / Fein abgeschälte rote Rüben. / Dann hacke man den Weisskohl klein, / Tu Zwiebel, Salz und Essig rein, / Mit Hammelfleisch muss das nun kochen, / Auf kleiner Flamme, sieben Wochen. / Jetzt Kaviar mit Wodka ran / Nebst Zimt und frischem Thymian. / Nun schüttet man das Ganze aus / Und isst am besten - ausser Haus.

Stoll Kwas kann man die Suppe auch mit etwas Saft von Sauerkraut abschmecken.

Kwas
300g Rande gestohlt
schreiben
5g Salz - 1 Stunde
5dl Sauermilch
(25g/L)

Milch
Sauermilch
94% Wasser
4-5% Zucker

Rivella
Polster
Sig
(Wolke)

Wie an Frittlig - verpackt mit Milch in Wasser wird nicht in Wasser
fröhlich
fröhlich
leicht
Süß

erdig - herb
von
Schmelz
Feuer

Das heißt an Boden unter Schnee an Gemüse in Winter an Lagerfeuer in erdlich Nacht

BORSCH TSCH
ev. kann Aufwärm etwas Wasser zugeben

60g w
1 Stunde
Kwas mit
Lager

Rande
Weisskohl
Piment
Pfeffer
Lorbeer

18.20
19.20

2 1/2 Stunde
abkühlen
19.20
19.50

Bulle
Zwiebel
Kartoffel
Rande
Döse

Kwas

Kartoffel
Kartoffel
Kartoffel
Kohl

Fenchel

OPZANIK
PREMIUM

Борщ
Борщ

Es kocht, du Löffel raus in der Suppe stehen.
Es kocht, 20 Minuten mindestens Aben in
Kwas wie der Borstsch immer aufst und
muss so dick - ein halbes Zwiebel.

Hat man die Rote Bete mit Grün gekauft, kann man auch die Blätter in die Suppe schneiden: Arbeitsblatt zu der hier vorgestellte, gänzlich vegetarischen Borschtsch. (3/2015)



Mein Rezept orientiert sich an einfachen Suppen, wie sie zum Beispiel das Café Cupol neben dem Eingang zum Kloster Kyevo-Pecherska in Kiew anbietet. (3/2015)

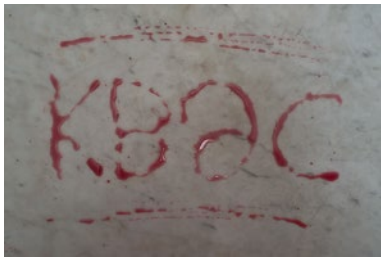


Manchmal stelle ich auch eine Turbo-Borschtsch her und koche einfach feine Randenstreifen 30 Minuten in Gemüsebrühe. Das Ergebnis sieht fröhlich aus und schmeckt erdig und frisch zugleich. (3/2015)

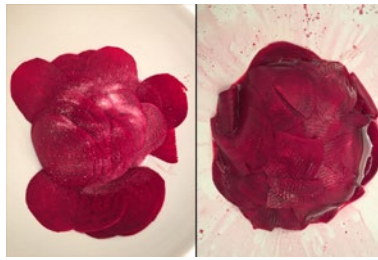
lung einiges schief gehen kann, gelingt Kwas aus Roter Bete in der Regel ohne Probleme. Nach vier bis fünf Tagen sollte sich das Wasser in einen dicklichen Saft verwandelt haben, der angenehm säuerlich, ganz leicht salzig und etwas süß schmeckt, markant erdig, leicht prickelnd, mit typischen Fermentationsaromen. Mit etwas Mineralwasser verdünnt ergibt Kwas aus Roter Bete auch ein erfrischendes Getränk. Das Gemüse ist noch sehr knackig, kann als Pickle gegessen, zu einem Salat verarbeitet oder warmen Speisen beigegeben werden. Viele Ukrainer stellen Kwas selbst zu Hause her. Westeuropäer kommen gar nicht darum herum, es ihnen nachzutun, denn fermentierte Bete wird im Westen kaum angeboten.

Die meisten Rezepte verlangen zwar nach längeren Kochzeiten, sind aber im Grunde doch ziemlich einfach. Dass etwas schief geht, wie in dem berühmten Gedicht «Wie wäre es mit einem Borschtsch?» von Mascha Kaléko (1907-1975) ist eher unwahrscheinlich: «Man nehme erstens zirka sieben / Fein abgeschälte rote Rüben. / Dann hacke man den Weisskohl klein, / Tu Zwiebel, Salz und Essig rein. / Mit Hammelfleisch muss das nun kochen, / Auf kleiner Flamme, sieben Wochen. / Jetzt Kaviar mit Wodka ran / Nebst Zimt und frischem Thymian. / Nun schüttet man das Ganze aus / Und isst am besten - ausser Haus.»⁷

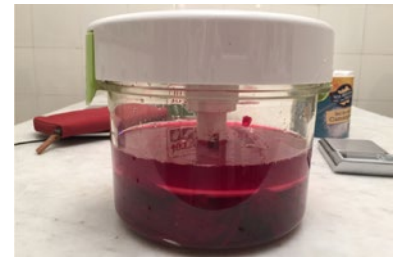
Ich gebe hier ein Rezept für eine gänzlich vegetarische Borschtsch mit Kwas wieder, wie ich sie im Café Cupol neben dem Eingang zum Kyevo-Pecherska Lavra gegessen haben, hungrig vom Besuch



Im Unterschied zum bekannteren Kwas aus Wasser und Brot, bei dessen Herstellung doch einiges schief gehen kann, gelingt Kwas aus Roter Bete meistens problemlos.



Noch während man die Rote Bete mit Salz einreibt, beginnt sie Flüssigkeit auszusondern und wird weicher. (Zürich, 3/2015)



Hier fermentiert das Kwas in einer japanischen Pickel-Pressen. Man kann sich aber auch mit einem gewöhnlichen Konservenglas, einem Tellerchen und Gewichten behelfen.



Nach drei Tagen hat sich Schaum auf der Oberfläche der Masse gebildet: Der Gärprozess ist jetzt in vollem Gange.



Nach vier bis fünf Tagen hat sich das Wasser in einen undurchsichtigen, tiefroten Saft verwandelt, der einen angenehmen Duft verströmt. Mit Mineralwasser verdünnt (rechts) ergibt Kwas ein erfrischendes Getränk.



Die Rote Bete schmeckt als Pickle wunderbar oder sie kann mit etwas saurer Sahne in einen Salat verwandelt werden. Und selbstverständlich bereichert sie kleingeschnitten auch eine Suppe oder ein Ragout.

in diesem riesigen Klosterbezirk mit seinen zahllosen Kirchen und labyrinthischen Höhlen. Oft liest man, eine Borschtsch müsse mindestens zwanzig Zutaten enthalten und so dick sein, dass der Löffel im Teller von alleine steht. Die hier vorgestellte Suppe erfüllt diese Kriterien nicht, eignet sich aber im Gegensatz als leichte Vorspeise oder wärmende Stärkung zwischendurch. Das Rezept ist einfach, sieht jedoch eine mehrtägige Fermentationszeit für den Kwas und eine längere Kochzeit für das Randenwasser vor. Ich koche die Borschtsch hier nur mit ein paar wenigen Gemüsen, je nach Lust und Saison wird man weitere oder andere Gemüse zufügen wollen (Stangensellerie, weiße Rüben, Kohlrabi, Pastinaken, Petersilienwurzel, Bohnen...) Tiefe bekommt die Suppe vor allem vom Kwas. Wer kein Kwas herstellen möchte, kann der Borschtsch auch etwas Sauerkrautsaft begeben.

Das Ergebnis ist eine Suppe, die süßlich und fleischig duftet, ein wenig wie eine Zwetschgentorte in der Sonne. Sie schmeckt erdig und etwas herb, leicht säuerlich, fruchtig und fröhlich. Man denkt an Lagerfeuer, an Pflanzen unter Schnee, an Winterlicht. Aber da ist auch eine exotische Wärme, ein Versprechen, ein Loch in den Sommer.

Wenn möglich sollte man die Suppe vor dem Essen einige Stunden stehen lassen. Noch besser schmeckt sie nach zwei oder drei Tagen. Allenfalls muss man beim Aufwärmen etwas Flüssigkeit zugeben, man kann die Suppe dann auch erneut mit Kwas abschmecken.



Es lohnt sich, Borschtsch in größeren Mengen zu kochen, denn die Suppe wird mit jedem Tag besser – so sieht der Topf zu Beginn der Kochzeit aus.



Nach einer halben Stunde sind alle Gemüse gut integriert, nun dominiert das Rot der Bete.



FÜR 12 PORTIONEN

Für 500 ml Kwas

- 300 g Rote Bete geschält, in eher dünnen Scheiben**
- 5 g Salz für die Roten Beten**
- 500 ml Wasser**
- 13 g Salz für das Salzwasser**

Borschtsch

- 1 kg Rote Beete**
- 2 L Wasser**
- 2 EL Weißweinessig**
- 10 Pimentkörner**
- 20 schwarze Pfefferkörner**
- 2 Lorbeerblätter**
- 1 TL Salz**
- 1 EL Butter**
- 2 Zwiebeln (je 100 g), fein gehackt**
- 4 Knoblauchzehen, fein gehackt**
- 1 TL Salz**
- 1½ L kräftige Gemüsebrühe**
- 1 EL Weißweinessig**
- 300 g Karotte, geschält, in 6 mm dicken, 4 cm langen Stäbchen**
- 300 g festkochende Kartoffel, geschält, in 1 cm dicken, 4 cm langen Stücken**
- 250 g Sellerie (Knolle), geschält (200 g), in 6 mm dicken, 4 cm langen Stäbchen**
- 250 g Weißkohl, in 2 mm dicken, 6 cm langen Streifen**
- 1 kleiner Fenchel (200 g) in 1 cm dicken, 5 cm langen Streifen**
- 2 EL Tomatenpüree**
- 200 ml Kwas**
- Etwas Salz zum Abschmecken**
- 1 Sträußlein Dill, nicht zu fein gehackt**
- 200 ml saure Sahne**

Zubereitung Kwas (Fermentationszeit 4–5 Tage)

- 1** | Die Rote Bete mit 5 g Salz einreiben und die Scheiben dabei ein wenig zerbrechen. 1 Stunde lang stehen lassen.
- 2** | 500 ml Wasser zum Kochen bringen, 13 g Salz einrühren, eine Minute kochen lassen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. *In Gegenden, wo das Trinkwasser stark mit Chlor oder anderen Chemikalien versetzt ist, sollte man vorsichtshalber Mineralwasser verwenden – die Chemikalien könnten den Gärprozess verhindern.*
- 3** | Die Bete in ein Gefäß schichten, Salzwasser darüber gießen. Bete so beschweren, dass die Stücke nicht aus dem Wasser ragen können. Gefäß eventuell mit einem Stück Gaze abdecken. An einen warmen Ort stellen. *Nach drei bis vier Tagen sollte das Wasser einen angenehm säuerlichen Geschmack haben – schmeckt es noch vor allem salzig, muss die Bete noch länger fermentieren.*

Zubereitung Borschtsch (Kochzeit 100 Minuten)

- 1** | Die Rote Bete unter fließendem Wasser sauber schrubbieren. Den Krautansatz abschneiden und entsorgen. Die Bete schälen und bis zur weiteren Verwendung im Kühlschrank aufbewahren, eventuell in Folie wickeln. Die Schale mit 2 L Wasser, 2 EL Weißweinessig, Piment, Pfeffer, Lorbeer und 1 TL Salz kalt aufstellen, zum Kochen bringen. Hitze reduzieren, Deckel so aufsetzen, dass nur noch ein schmaler Spalt offen bleibt. 1 Stunde lang köcheln lassen. Durch ein Sieb in einen sauberen Topf fließen lassen, Schalen und Gewürze entsorgen. Es sollten noch etwa 1.2 Liter Flüssigkeit übrig sein. *Hat man Rote Bete mit Blättern bekommen, dann kann man diese waschen, in Streifen schneiden und später mit dem Gemüse zur Suppe geben.*
- 2** | Hälfte der geschälten Beten durch die Röstiraffel geben, die andere Hälfte in 6 mm dicke, 4 cm lange Stücke zerlegen.
- 3** | Butter in einem großen, etwa 5 L fassenden Topf erwärmen, Zwiebel und Knoblauch mit 1 TL Salz zugeben und glasig dünsten. Die geraffelten Beten zugeben und etwa 5 Minuten mitdünsten. Gemüsebrühe angießen, aufkochen, Hitze reduzieren, Deckel so aufsetzen, dass nur noch ein schmaler Spalt offenbleibt. 30 Minuten köcheln lassen.
- 4** | Die Beten-Flüssigkeit dazugießen. Gemüse (Karotte, Kartoffel, Sellerie, Weißkohl, Fenchel sowie gegebenenfalls die Beten-Blätter) und Tomatenpüree begeben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren, ca. 30–40 Minuten köcheln lassen bis das Gemüse gar ist.
- 4** | Kurz vor dem Essen 200 ml Kwas begeben, dann mit Salz abschmecken. Bei Tisch mit Dill und saurer Sahne servieren.

¹ Marion Trutter (Hrsg.): *Culinaria Russia. Russland, Ukraine, Georgien, Armenien, Aserbeidschan*. H. F. Ullmann (im Tandem Verlag), 2006 [Erstausgabe erschienen im Verlag von Ludwig Könemann], S. 144.

² Alan Davidson: *The Oxford Companion to Food*. Second edition edited by Tom Jaine, with Jane Davidson und Helen Saberi. Oxford: Oxford University Press, 2006 [2., 1. 1999]. Kapitel Borsch.

³ Annette Ogradnik Corona: *The New Ukrainian Cookbook: a blend of tradition and innovation*. Illustrations by Laurette Kovary. New York: Hippocrene Books, 2012. Kapitel Borsch and Soups.

⁴ Nachzulesen in dem überaus lustigen Kochbuch des berühmten Hauses: Tom Birchard: *The Veselka cookbook: recipes and stories from the landmark restaurant in New York's East Village*. With Natalie Danford. New York: St.

Martin's Press, 2009. Kapitel *Veselka's Famous Borscht*.

⁵ Corona: *Op. cit.* Kapitel *Borsch and Soups*.

⁶ Corona: *Op. cit.* Kapitel *Borsch and Soups*.

⁷ Thorbecke: *Kulinarisch literarisch. Dichter über das Kochen, Backen und Genießen*. Ostfildern: Jan Thorbecke Verlag, 2014. S. 18.

⁸ Corona: *Op. cit.* Kapitel *Borsch and Soups*.

⁹ Corona: *Op. cit.* Kapitel *Borsch and Soups*.