



Ingredienser

- 1,5-2 kg oksekød
- 1½ kg oksekraftben
- 2 mellemstore kartofler bagekartofler
- ½ spidskål (ca 400 g)
- 3 store gulerødder
- 5 store rødbeder + saften af en ½ citron
- 1 mellemstor dåse tomatpasta (eller ca. 2 spsk med top)
- 2 mellemstore løg+ca. 50 gram smør til stegning
- Krydres med:
 - Laurbærblade, salt og sort peber.
 - Frisk persille og creme fraiche til topping inden serveringen.

Fremgangsmåde

1. Kog oksekraftben og oksekød i en stor gryde, tilsat salt efter smag (jeg tilsætter ca. ½ spsk. bordsalt til denne portion).
2. Snit hvidkålen i tynde strimler
3. Skræl kartoflerne og hak i små tern på ca. 2 cm.
4. Riv rødbederne i grove strimler, gør samme med gulerødderne.
5. Kom de fintsnittede spidskål, kartoffeltern, gulerødsstrimlerne i en stor gryde og kog dem med 2 dl oksefond. Når disse grønsager er faldet sammen, hældes der 2 dl oksefond i blandet med tomatpasta.
6. I en non-stick pande brunes løg i fedtstof til gylden farve. Tilsæt de revne rødbeder og sauter dem i 20 min (kom evt. lidt fond ved, hvis de begynder at brænde på). Hæld til sidst citronsaften ved (denne gør, at rødbeden bevarer sin flotte mørkerøde farve i borschen). Hæld denne rødbede masse ned til gryden med grønsagerne
7. Tilsæt laurbærblade og krydderier. Kog yderligere 15 minutters tid og sluk.
8. Servér med grov flutes. Top evt. med creme fraiche og frisk persille.
9. Velbekomme