

Barszcz mit Pilz-Pierogi

Süß. Säuerlich. Tiefrot. Barszcz czerwony ist polnische Rote-Beete-Suppe, die traditionell mit selbstgemachten Pilzpiroggen als Einlage serviert wird. Das klassisch polnische Weihnachtswessen aus frischer Rote Bete kommt bei uns immer am ersten Weihnachtstag auf den Tisch und ist die für mich beste Variante der in Osteuropa beliebten Borschtsch. Wir servieren sie daher nicht nur zu Familienfeiern, sondern den gesamten Winter über. Und es ist tatsächlich viel einfacher als es klingt. Schwiegermama darf es nicht wissen, aber laut meinem Freund, ist meine Barszcz mit Pierogi die mit Abstand beste, die er je hatte. Überzeugt euch selbst.



Barszcz mit Pilz-Piroggen| Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (10 Portionen): 1,4 Liter Rinderfond (ich empfehle [selbstgemachten Rinderfond](#), da dieser viel aromatischer ist; gekörnte Brühe funktioniert hier überhaupt nicht; ersatzweise geht gekaufter Rinderfond) | 1 Kilo frische rote Bete | 1,5 Liter Wasser | 6 Esslöffel Salz | 7 Esslöffel Zucker | 6 Esslöffel Apfelessig | 3 Esslöffel Zitronensaft | 1 Esslöffel gemahlener Pfeffer

280 Gramm Mehl | 100 Milliliter Wasser | 1 Esslöffel Olivenöl | 1 Teelöffel Salz | 1 Ei | 50 Gramm getrocknete Pilze (wir nehmen selbst gesammelte Pilze aus Polen; eine Mischung aus Steinpilzen, Butterpilz, Maronenröhrling, Pfifferlingen und Rotfußröhrling) | 500 Milliliter Wasser | 200 Gramm Zwiebel | 1 Esslöffel Salz | 1 Esslöffel grob gemahlener, schwarzer Pfeffer | 6 Esslöffel Paniermehl | 50 Gramm Butter



Barszcz mit Pilz-Piroggen| Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (95 Minuten): 1. Zuerst die Pilze in 100 Milliliter Wasser einweichen. 2. Rinderfond ([nach Anleitung](#)) zubereiten. 3. Während dieser köchelt, die rote Beete schälen, grob hacken und mit 1,5 Liter Wasser 15 Minuten aufkochen. 4. Rote Brühe von der Hitze nehmen, 15 Minuten ziehen lassen, dann durch ein Sieb geben, die Brühe auffangen und mit Salz, Pfeffer, Zucker, Apfelessig und Zitronensaft würzen. 5. Jetzt aus Mehl, Wasser, Olivenöl, Salz und einem Ei einen geschmeidigen Teig kneten (am Anfang fühlt sich dieser trocken an,; er wird aber mit der Zeit weich) und eine halbe Stunde im Kühlschrank kalt stellen. 6. Für die Füllung Zwiebel schälen und zusammen mit den ausgedrückten Pilzen fein würfeln. 7. Zwiebeln und Pilze in Butter anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Paniermehl vermengen. 8. Den Teig halbieren, ausrollen (dafür ggf. etwas Mehl verwenden) und Kreise ausstechen. Teigreste zum übrigen Teig geben. 9. Zwei Teelöffel Pilzmasse auf den Teigkreis geben, diesen zu einem Halbkreis zusammenfassen und den Rand mit den Fingern festzusammendrücken, sodass später kein Kochwasser hineingelangen kann. 10. Restlichen Teig ausrollen und den Vorgang wiederholen, bis der gesamte Teig aufgebraucht ist. 11. Piroggen für die spätere Verwendung schockfrostern (die Piroggen dürfen sich erst berühren, wenn sie durchgefroren sind) oder zum direkten Verzehr in siedendem (nicht kochendem Wasser) garen, bis diese oben schwimmen. 12. Piroggen herausnehmen und auf einem Holzbrett kurz antrocknen lassen. 13. In der Zwischenzeit den Rinderfond mit der Rote-Beete-Brühe vermengen und erhitzen. 14. Barszcz mit den Pilz-Piroggen als Einlage servieren oder Barszcz ohne die Piroggi bei 100° Grad für 120 Minuten einkochen (bitte beachte hierzu auch meine [Einkochhinweise](#)).

Jetzt noch mehr [Suppen & Eintopf Rezepte](#), [osteuropäische Rezepte](#) und [Rezepte mit Rote Bete](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 639 Kalorien | 64,62 Gramm Fett | 43,3

Gramm Kohlenhydrate | 7,9 Gramm Eiweiß