

Borssikeitto

(8-10 hengelle)

Liemi:

500 g naudan rintaa tai etuselkää
1 kg naudan ydinluita
1 porkkana
½ purjoa
1 keltasipuli pala
selleriä ½
palsternakkaa n.
3 l vettä
laakerinlehti 6
maustepippuria
6 valkopippuria

Keitto:

200 g punajuuria
100 g porkkanaa
100 g palsternakkaa
100 g keltasipulia
50 g pekonia
50 g voita
3 rkl viinietikkaa
200 g hapankaalia

n. 2 l lihalientä
suolaa

Maustepussi:

10 valkopippuria
10 maustepippuria
1 laakerinlehti
½ tl timjama

Lisäksi:

1 rkl smetanaa/ruokailija

1. Paahda liha ja luut sekä kuoritut, paloitetut kasvikset uunissa (250 C) noin ½ tuntia.
2. Siirrä hyvin paahtuneet raaka-aineet kattilaan. Lisää vesi ja mausteet.
3. Keitä lientä kaikkiaan 4-5 tuntia, mutta ota lihapala pois, kun se on kypsä. Suikaloi liha hieman jäähtyneenä.
4. Siivilöi liemi.

1. Kuori juurekset ja leikkaa ne tulitikkumaisiksi suikaleiksi. Pidä punajuuret erikseen.
2. Leikkaa sipuli ohuiksi viipaleiksi.
3. Suikaloi pekoni.
4. Sulata puolet voista ja hauduta siinä miedolla lämmöllä punajuuria 10 min. Lisää viinietikka, laita kansi päälle ja anna ainesten ”muhia” hiljaa 30 min.
5. Sulata toisessa kattilassa loput voista ja hauduta muita vihanneksia siinä 15 min.
6. Lisää kattilaan lihaliemi, pekonit ja maustepussi. Hauduta keittoa hiljalleen n. 1 tunti.
7. Kaada joukkoon punajuuri liemineen ja keitä keittoa vielä n. 20 min. Mausta suolalla.
8. Lisää naudanlihasuikaleet keittoon ja ota samalla maustepussi pois. Kuumenna vielä kiehuvaaksi.
9. Tarkista maku. Tarjoa smetanan kera.

