

Soupe Russe (Borj)

la
Géorgie

Ingrédients pour 15 personnes

2kg de bœuf bourguignon
dont 1 morceau avec os à moelle *(peut se faire aussi sans viande)*
1 chou vert (gros)
4 grosses carottes
3 betteraves crues
1kg500 de pommes de terre
3 oignons
2 bottes de persil ou 1 botte de persil et 1 botte d'aneth
1 plaquette de beurre
2 petites boites de concentré de tomates
Paprika, sel poivre



Mettre la viande à cuire dans de l'eau froide salée; porter à ébullition et écumer ;
laisser cuire

Pendant que la viande cuit, préparer les légumes :

Le chou vert en petites lamelles.

Les grosses carottes râpées.

Les betteraves crues râpées avec la grosse grille.

Les pommes de terre coupées en morceaux.

Les oignons en fines lamelles.

La botte de persil et la botte d'aneth hachées.

Egoutter la viande en gardant l'eau.

Faire revenir les oignons dans la plaquette de beurre, mouiller avec 3 verres d'eau.

Ajouter le paprika (1cuillère à soupe), le concentré de tomates, du poivre,
les carottes, le chou,

Bien mélanger.

Ajouter les betteraves et un peu d'eau de la viande, saler.
(vérifier l'assaisonnement)

Ajouter les pommes de terre, la viande et l'eau de la viande, le persil et l'aneth
hachés.

Cuire 30 minutes environ.

*(Si l'on veut donner une coloration plus rouge à la soupe, on peut mettre les
betteraves en dernier)*