

## Borscht

Den ukrainske nationalret borscht findes i et hav af variationer, hvor næsten hver familie har deres version. Men centralt er rødbederne - og så kan den laves på hjortevildt. Retten er som nationalret en del af Ukraines kulturarv, hvor retten også er anerkendt af Unesco. Baggrunden for denne udpegning er, at retten anses som værende en vigtig del af familielivet og samfundet i Ukraine. Suppen fik sin plads på Unescos Verdensarvsliste efter Ruslands invasion i 2022.

Til 4 personer

- 1 kg kød fra hjortevildt med ben, f.eks. hals
- 3½ liter vand
- 3 løg
- 3 gulerødder
- 10 sorte peberkorn
- 4 tsk salt
- ¼ tsk allehånde
- 450 g rødbeder
- 400 g kartofler
- 3 tomater
- ½ spidskål eller tilsvarende mængde hvidkål
- 2 rød peberfrugter
- 7 fed hvidløg
- 80 g spæk
- 3 spsk tomatpasta
- 2 spsk olie
- 1 laurbærblad
- 1 tsk friskkværnet peber
- 1 spsk sukker
- Saft fra en citron
- Salt
- 2 spsk frisk persille

Kom kødet i en gryde, der passer til kødet, hvor kødet skal være dækket af vand. Bring det i kog og skum overfladen for urenheder.

Når alle urenheder er fjernet, tilsættes et groft hakket løg, en gulerod i store tern, persillestilkene, allehånde og peberkorn og salt. Læg låg på gryden og lad det simre i ca. 2 timer ved lav varme, eller indtil kødet nemt slipper benene.

Mens kødet koger, skræl og riv rødbederne groft. Hak de sidste 2 løg samt peberfrugten og tomaterne, skræl og riv de sidste 2 gulerødder. Skræl kartoflerne og skær dem i fine tern, og

snit kålen i tynde strimler. Hold rødbeder og de øvrige grøntsager adskilt mens det klargøres, for at undgå at rødbederne farver, ligesom rødbederne bør rives sidst.

Opvarm olie på en pande og steg de revne rødbeder ved middel varme i ca. 3 minutter. Tilsæt tomatpasta, citronsaft og sukker, og steg videre i 4-5 minutter. Hæld 2 dl vand over og lad det simre under låg i ca. 15 minutter. Kom det i en skål indtil det skal tilsættes.

Når kødet er mørt, tag det og grøntsagerne op af suppen og si suppen (reducer evt. suppen og smag til). Kom de snittede kartofler og hvidkålen i suppen sammen med et laurbærblad, og bring det i kog. Lad det simre under låg i 10 minutter.

Smelt 10 g spæk på en pande og steg de hakkede løg bløde. Tilsæt presset hvidløg, finthakket peberfrugt, gulerødder og tomater, og steg i yderligere 5 minutter. Kom blandingen i suppen.

Fjern kødet fra benene, skær det i tern og kom det i suppen. Tilsæt rødbedemassen og lad suppen koge i yderligere 10 minutter.

Imens hakkes den resterende spæk fint og moses i en morter sammen med 4 fed hvidløg, persille og ½ tsk salt. Tilsæt blandingen til suppen, smag til med salt og peber, og lad suppen koge i yderligere 2 minutter.

Sluk for varmen og lad suppen trække i 10 minutter under låg, for at holde suppen varm før servering.

Server med cremefraiche, friskhakket persille og godt brød.

## Borscht

The Ukrainian national dish, Borscht, exists in countless variations, with nearly every family having its own recipe. Central to all versions, however, are the beetroots, and the dish can also be made with venison. As a national dish, Borscht is a significant part of Ukraine's cultural heritage, recognized by UNESCO as cultural heritage. This recognition stems from its importance in family life and society in Ukraine, earning a place on UNESCO's Heritage List after Russia's invasion in 2022.

Serves 4

- 1 kg venison with bone, e.g., neck
- 3½ liters water
- 3 onions
- 3 carrots
- 10 black peppercorns
- 4 tsp salt
- ¼ tsp allspice
- 450 g beetroots
- 400 g potatoes
- 3 tomatoes
- ½ pointed cabbage or equivalent amount of white cabbage
- 2 red bell peppers
- 7 cloves of garlic
- 80 g pork fat (lard)
- 3 tbsp tomato paste
- 2 tbsp oil
- 1 bay leaf
- 1 tsp freshly ground pepper
- 1 tbsp sugar
- Juice of one lemon
- Salt to taste
- 2 tbsp fresh parsley

Place the meat in a pot there fit to the meat, ensuring it is fully covered with water. Bring to a boil and skim off any impurities from the surface.

Once impurities are removed, add one coarsely chopped onion, one carrot in large chunks, parsley stems, allspice, black peppercorns, and salt. Cover the pot and let it simmer for about 2 hours on low heat, or until the meat easily separates from the bone.

While the meat cooks, peel and coarsely grate the beetroots. Chop the remaining two onions, bell peppers, and tomatoes. Peel and grate the remaining two carrots. Peel the potatoes and dice them finely, and shred the cabbage into thin strips. Keep the beets separate from the other vegetables to avoid staining, and prepare the beets last.

Heat the oil in a pan and sauté the grated beetroots over medium heat for about 3 minutes. Add tomato paste, lemon juice, and sugar, and cook for another 4–5 minutes. Pour in 2 dl water and let it simmer under a lid for about 15 minutes. Transfer to a bowl until needed.

When the meat is tender, remove it and the vegetables from the broth, then strain the broth (reduce the liquid if needed and adjust the seasoning). Add the diced potatoes and cabbage to the strained broth, along with a bay leaf, and bring to a boil. Let it simmer, covered, for 10 minutes.

Melt 10 g lard in a pan and sauté the chopped onions until soft. Add minced garlic, finely chopped bell peppers, carrots, and tomatoes, and cook for another 5 minutes. Transfer this mixture to the broth.

Remove the meat from the bones, cut it into cubes, and add it to the soup. Stir in the beetroot mixture and let the soup simmer for another 10 minutes.

Meanwhile, finely chop the remaining lard and crush it in a mortar with 4 garlic cloves, parsley, and ½ tsp salt. Add this mixture to the soup, adjust seasoning with salt and pepper, and let the soup simmer for an additional 2 minutes.

Turn off the heat and allow the soup to rest, covered, for 10 minutes to keep warm before serving.

Serve with sour cream, freshly chopped parsley, and bread.