



Wiosenna zupa botwinkowa

11 czerwca 2012

Włosi uważają, że burak ćwikłowy to roślina pastewna. Za każdym razem, gdy widzą na stołówce potrawę z buraka, pukają się w czoło. Niemcy, owszem, wiedzą co to burak, najczęściej sprzedają je już obrane i ugotowane, popakowane w hermetyczne opakowania, a jedzą je głównie na zimno, w formie sałatki lub carpaccio. Jednak próbując wytłumaczyć Niemcowi, że potrzebują liści i łodyg młodych buraków na zupę, wprawiłam go w mocne osłupienie, bo może słyszał kiedyś o czerwonym barszczu, ale o botwinie na pewno jeszcze nie. Tak czy inaczej w pewną słoneczną sobotę w pewnym mieście na zachodzie Niemiec udało nam się zdobyć botwinkę i pod dowództwem mojego męża ugotowaliśmy przepyszną zupę botwinkową.

Składniki na 4 porcje:

- 1 pęczek botwinki z małymi buraczkami
- 2-3 duże buraki
- 1/2 korzenia selera
- 2 marchewki
- 1 korzeń pietruszki
- 1 liść laurowy
- 2 ziarna ziela angielskiego
- 1 cytryna
- 3 łyżki kwaśnej, tłustej śmietany
- 1 pęczek świeżego koperku
- 1,5-2 l bulionu lub rosołu
- 2-3 łyżki masła
- sól, pieprz, cukier
- 4-6 młodych ziemniaków

Przygotowanie:

1. Zaczynamy od bardzo dokładnego umycia liści i łodyg botwinki i oczyszczenia małych buraczków. Następnie obieramy marchewkę, selera, pietruszkę i buraki (młode i stare) i kroimy bardzo drobno w zapałkę.
2. Pokrojone warzywa podduszamy na maśle w garnku, w którym będziemy docelowo gotować zupę, aż warzywa będą w połowie miękkie.
3. Dodajemy do warzyw liść laurowy i dwa ziela angielskie i zalewamy je rosołem. Podgrzewamy i tuż przed osiągnięciem wrzenia dodajemy sok z całej cytryny. Sok z cytryny jest istotny dla zachowania buraczkowego koloru zupy botwinkowej. Bez soku z cytryny (lub odrobiny octu) zupa stanie się brązowa.
4. Obieramy młode ziemniaki i gotujemy je w osobnym garnku w osolonej wodzie.
5. Gotujemy barszcz na małym ogniu jeszcze około 10 minut i dodajemy drobno pokrojone łodygi botwinki, bez liści. Należy dodać łodygi w takim momencie, aby po ugotowaniu zarówno warzywa jak i łodygi były miękkie.
6. Gdy wszystkie warzywa i łodygi są miękkie dodajemy pokrojone liście botwinki. Gotujemy je przez 1-2 minuty i zdejmujemy zupę z ognia.
7. Doprawiamy zupę solą, łyżeczką cukru i pieprzem. Po dodaniu cukru już nigdy nie doprowadzamy zupy do wrzenia (należy na to uważać również przy podgrzewaniu), aby nie

straciła buraczkowego koloru.

8. Dwie lub trzy łyżki tłustej, kwaśnej śmietany mieszamy ze szczyptą soli i odrobiną gorącej zupy w osobnym naczyniu, po czym dolewamy do zupy, aby ją zabielić.
9. Na talerzu układamy ugotowane ziemniaki, zalewamy je zupą i posypujemy koperkiem.