

# food for freedom

## Borschtsch kalt für 6 Personen

Rezept von Olia Hercules

500 g	Rote Bete, geschält und halbiert
1 ½ EL	Meersalzflöcken
½ EL	Zucker oder flüssiger Honig
1L	Gemüsebrühe
1	festkochende Kartoffel, geschält und gewürfelt
20 g	frischer Meerrettich geschält und gerieben
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Zum Servieren

	Eiswürfel
100 g	Radieschen fein gewürfelt
½	Salatgurke gewürfelt
4	Frühlingszwiebeln in feine Röllchen geschnitten
1 EL	gehackter Dill

Die Rote Bete in einer Schüssel mit 1 ½ Liter kaltem Wasser bedecken und das Salz sowie Zucker oder Honig zugeben. In der Küche bei Raumtemperatur 2 Tage stehen lassen.

Die Rote Bete abtropfen lassen, die Marinade aufbewahren. Die Knollen zuerst in Scheiben und dann in 5 mm kleine Würfel schneiden.

Die Rote Bete mit der Gemüsebrühe und 300 ml Marinade in einen Topf geben, eventuell nachwürzen und zum Kochen bringen.

Die Kartoffel dazugeben und 15 Minuten kochen, bis alles gar ist. Die Suppe abkühlen lassen und zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

Erst kurz vor dem Servieren den Meerrettich reiben und unterrühren (keine Sorge, der Meerrettich verflüchtigt sich sehr schnell). Die Suppe mit ein oder zwei Eiswürfel in Schalen schöpfen und mit Radieschen, Gurke, Frühlingszwiebel und Dill servieren.