

Borschtsch mit Solavie-Gemüse

Rezept von Silke Kluth

1 Handvoll Perlschalötte □
1 Knoblauchzehe
Walnussgroßes Stück Ingwer
1 Lorbeerblatt
1 große Rote Bete
4 mittelkleine Kartoffeln
1 kleiner Spitzkohl
Öl zum Andünsten
Möhrengrün-Salz
Dill
(bis auf Ingwer, Lorbeer, Öl und Salz alles vom Acker gewesen)

Schalötte abziehen, je nach Größe ganz lassen, halbieren oder vierteln. Knoblauch abziehen, durchpressen. Ingwer kleinhacken. Rote Bete und Kartoffeln schälen und würfeln. Spitzkohl vierteln und in Streifen schneiden. Öl erhitzen, Schalotten, Knobi und Ingwer anschwitzen. Restliche Gemüse und Lorbeerblatt dazu. Ein paar Minuten andünsten. Mit Wasser auffüllen und zum Kochen bringen. Mit Möhrengrün-Salz würzen. 12 Minuten köcheln lassen. Geschnittenen Dill darüber streuen. Wer mag, kann einen Klacks Saure Sahne oder Crème Fraîche obendrauf packen. Oder Feta drüberkrümeln. Und Mühlenpfeffer drübermahlen.

Variationen:

Dill- oder Fenchelsamen mit anschwitzen.

Wäre nicht gerade Dill zur Hand gewesen, hätte ich vor dem Servieren einen „Fenchelgrün-Eiswürfel“ in der Borschtsch schmelzen lassen.

Das nächste Mal werfe ich noch Kichererbsen dazu.

