

# ROTE BETE BORSCHTSCH

mit graved Pad

**SCHWIERIGKEITSGRAD:** ●●○○○

**ZUBEREITUNGSZEIT:** 35 min.

## ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

1 Fungi Pad  
2 rote Zwiebel  
250 g rote Bete  
250 g Weißkraut  
100 g Karotten  
3 EL Öl  
1 Liter Gemüsebrühe  
Salz & Pfeffer  
Zucker  
Lorbeerblätter  
Piment  
Zitronenschale  
1 EL Sauerrahm

### Für die Pad Marinade:

Öl  
Salz & Pfeffer  
Wacholderbeeren  
Dill  
Zitronenschale  
Zucker

## ZUBEREITUNG:

1. Zwiebel, rote Bete und Weißkraut in 1 cm große Stücke schneiden
2. In einem großen Topf anrösten, mit der Gemüsebrühe aufgießen
3. Gewürze dazugeben und das Gemüse weichkochen
4. Mit Zitronensaft und etwas geriebener Zitronenschale abschmecken
5. Mit Sauerrahm toppen

### Graved Pad:

1. Pad beidseitig leicht anbraten und auskühlen lassen
2. Salz, Zucker, Wacholderbeeren, Dill und Zitronenschale in einem Mörser fein zerreiben
3. Das Pad mit Öl und der Gewürzmischung einreiben und in Frischhaltefolie einwickeln, am besten über Nacht marinieren
4. Beim Anrichten „lachsähnlich“ in dünne Streifen schneiden und in der heißen Suppe servieren

