

## Zhurek (*aus Weißrussland*)

### Zakwas:

2 Knoblauchzehen zerdrücken und mit  
115g Roggenmehl,  
225g Roggenbrotkrusten und  
480ml warmen Wasser in einen Eimer geben und luftdicht verschließen.  
An einem warmen Ort 1-2 Tage gehen lassen.  
Den Eimer öffnen und die Masse pürieren.

### Brühe:

1 Zwiebel halbieren und mit  
1 Karotte,  
1 Pastinake und  
½ Sellerieknolle in einen Topf geben. Mit  
2L Wasser übergießen und etwa 40 Minuten köcheln lassen.  
Anschließend das Gemüse entfernen.

### Suppe:

2 Knoblauchzehen zerdrücken,  
1 Zwiebel in Würfel schneiden und  
250g Würstchen (*vegan*) in Scheiben schneiden. Alles in einer Pfanne anbraten.  
Die vorbereitete Gemüsebrühe,  
1 Lorbeerblatt,  
1 EL Majoran,  
6 Pfefferkörner und  
55g Meerrettich (*gerieben*) hinzufügen und für 20 Minuten kochen. Den Pfeffer und das  
Lorbeerblatt entfernen. Zakwas und  
120ml Sojacuisine einrühren und noch einmal aufkochen.

**Ergibt: 5-6 Portionen**

**Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten**

**Kochzeit: Ca. 1 Stunde 15 Minuten**

**Ruhezeit: 2-3 Tage**