

Okroschka - Kalte Suppe aus Russland

Das brauchst du dafür

500 g Kartoffeln, festkochend
400 g Fleischwurst
1 Salatgurke
10 mittelgroße Radieschen
Salz, Pfeffer, Senf
1 Becher Kefir
7 mittelgroße Eier
600 ml Mineralwasser
1 Becher Schmand
1 EL Zitronensaft
2 mittelgroße Knoblauchzehen
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Bund Dill
1 Bund glatte Petersilie



So wird es gemacht

Die Kartoffeln mit Schale bissfest kochen, danach auskühlen lassen und von der Schale befreien. Eier 10 Minuten hart kochen, ebenfalls abschrecken und pellen.

Das restliche Gemüse waschen und putzen. Die Gurke in mundgerechte Würfel schneiden. Ebenso die Fleischwurst, die Radieschen und die Kartoffeln. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Eier mit einem Eierschneider schneiden. Alles zusammen in eine große Schüssel oder Topf geben.

In eine weitere Schüssel den Kefir und den Schmand geben. Nun einen Esslöffel Senf hinzugeben und mit einem Schneebesen umrühren. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend das Mineralwasser zugeben und erneut umrühren. Zum Schluss den gehackten Knoblauch, die gehackte Petersilie und den Dill zufügen. Die Flüssigkeit zu den restlichen Zutaten geben und gut durchrühren.

Im Kühlschrank mindestens 4 Stunden durchziehen lassen, am besten über Nacht.



Dauer
60 Minuten



Aufwand
Einfach

Küchen
SCHNACK.DE