

Okroschka

kalte russische Sommersuppe

Zutaten für ca. 10 Personen:

- 7 Eier
- 10 festkochende Kartoffeln
- 1-2 Salatgurken
- 3 Bund Radieschen
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 400 g Fleischwurst, Schinkenwurst oder andere Wurstsorten
- 50 g scharfer Senf
oder gekochtes Rinds-Siedfleisch
- 30 g Zucker
- 1.8 dl Sauerrahm
- 2 TL scharfer Meerrettich
- 1 lt Buttermilch oder Kwaß
- 2 lt Mineralwasser
- 0,5 dl Essig
- Kräuter, frische Petersilie, Dill
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Eier hart kochen, kalt abschrecken, abkühlen lassen, schälen und das Eiweiss vom Eigelb trennen.

Buttermilch oder Kwaß mit Mineralwasser in Verhältnis 1:2 auflösen.

Eigelbe in einer Schüssel zerdrücken, mit Senf, Zucker, 3 dl Buttermilch-Wasser-Mischung, Salz und Meerrettich verrühren, bis eine sämige Masse entsteht.

Frühlingszwiebeln fein hacken und mit Salz verreiben.

Eiweiss und alle andern Zutaten klein würfeln.

Alles mit Eier-Senf-Masse mischen, mit der Buttermilch-Wasser-Mischung aufgiessen, zudecken und für 2-3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Vor dem Servieren Okroschka mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken, mit saurer Sahne verrühren und mit gehacktem Dill bestreuen.

Tipp:

Man kann auch zusätzlich noch Fleischreste jeder Art vom Vortag mit zugeben.