Kalte Kefir-Suppe Okroschka

Die kalte Kefir-Suppe Okroschka ist ein russisches Nationalgericht. Es gibt verschiedene Varianten, hier handelt es sich um ein vegetarisches Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

600 ml	Kefir
1 Bund	Radieschen
4 Stk.	Gurken
3 Stk.	Kartoffeln
4 Stk.	Eier
2 Stk.	Lauchzwiebeln
1 Handvoll	Dille
1 Handvoll	Koriander
0.5 EL	Salz
500 ml	Mineralwasser (oder abgekochtes Wasser)

Zubereitung

1. Für die **kalte Kefir-Suppe Okroschka** zunächst reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin 15 Minuten kochen lassen. Eier anpieksen, dazugeben und weitere 9 Minuten köcheln lassen.

2. In der Zwischenzeit den Kefir mit dem kalten Wasser verrühren und salzen. Bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank stellen. Radieschen und Gurken gründlich waschen, und fein würfeln.

3. Lauchzwiebeln putzen und in dünne Ringe schneiden. Dill und Koriander waschen, trocken

tupfen und fein hacken. Die Eier mit den Kartoffeln abgießen und unter kaltem Wasser abschrecken.

4. Kartoffeln und Eier klein schneiden. Mit Lauchzwiebeln, Gurken, Radieschen und der Kefir-Mischung verrühren und mit Dill und Koriander würzen. Kräftig mit Salz abschmecken und bis zum Servieren kalt stellen.

Tipp

Die kalte Kefir-Suppe Okroschka mit etwas geriebenem Knoblauch verfeinern.