Kalte Okroshka

Mit dem Rezept für eine kalte Okroshka lässt sich ein außergewöhnliches Gericht zubereiten, das noch nicht jeder kennen wird. Einfache Zubereitung – großer Genuss!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

1 l	Buttermilch
3 Stk.	Eier
1 Stk.	Salatgurke
5 Stk.	Radieschen
2 Stk.	Jungzwiebel
1 Bund	Dill (frisch)
2 TL	Senf
1 TL	Zucker
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **kalte Okroshka** zuerst einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, die Eier hineingeben und für etwa neun Minuten kochen lassen. Herausnehmen, abschrecken und etwas abkühlen lassen. Die Eier danach schälen und das Eigelb und das Eiweiß trennen.

2. Das Eigelb zusammen mit dem Zucker in eine Schüssel geben. Buttermilch und Senf ebenfalls in die Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles zu einer Creme verrühren.

3. Anschließend die Gurke schälen, eine Hälfte mit dem Pürierstab fein pürieren und in eine Schüssel geben. Danach die Radieschen waschen und zusammen mit der restlichen Gurke und dem Eiweiß in kleine Stückchen schneiden und in die Schüssel mit der pürierten Gurke geben. Die Frühlingszwiebel waschen, gut abtropfen lassen und in feine Ringe schneiden.

Die Zwiebel zu dem Gemüse geben, die Creme zufügen und gut umrühren.

4. Jetzt den Dill waschen, trocken schütteln und fein hacken. Zusammen mit der Buttermilch in die Schüssel geben, umrühren und abschmecken. Gleich servieren oder weiter kaltstellen.

Tipp

Die kalte Okroska ist gerade an heißen Sommertagen herrlich erfrischend und schmeckt zusammen mit frischem Brot einfach wunderbar. Es können, ganz nach eigenem Geschmack, auch noch weitere Gemüsesorten hinzugefügt werden.