Russische Suppe Okroschka

Die russische Suppe Okroschka wird kalt gegessen und ist eine vollwertige Mahlzeit. Das Rezept ist einfach und gelingt sicher.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,0 h

Zutaten

6 Stk.	Pellkartoffeln
5 Stk.	Eier
1 Stk.	Gurke
1 Stk.	Fleischwurst ((ein Ring))
0.5 Bündel	Radieschen
0.5 Bündel	Frühlingszwiebeln
1.5 l	Sauerrahm
1 Prise	Salz
1 Prise	Dille
1 Prise	Petersilie
1 TL	Senf (scharfen)

Zubereitung

1. Für die russische Suppe Okroschka zu Beginn einen großen Topf mit Salzwasser füllen und zum Kochen bringen. Die Kartoffeln hineingeben und je nach Größe etwa 25 Minuten lang kochen lassen. Anschließend abgießen und pellen, in mundgerechte Stücke schneiden.

2. Parallel dazu Wasser in einem kleinen Topf aufkochen und die Eier darin etwa 10 Minuten lang hart kochen. Abschrecken, schälen und ebenfalls klein schneiden.

3. Fleischwurst in Stücke schneiden. Radieschen, Frühlingszwiebeln und Gurke waschen und putzen. Frühlingszwiebeln in Ringe, Gurke und Radieschen in Würfel schneiden und alles in eine Schüssel geben. Die abgekühlten Eier- und Kartoffelstücke zufügen.

4. Alle Zutaten vorsichtig mischen. Mit dem Sauerrahm übergießen und salzen. Petersilie und Dill waschen, fein hacken und einrühren. Die Suppe für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Mit scharfem Senf servieren.

Tipp

Anstelle von Sauerrahm kann man für die russische Suppe Okroschka auch Kefir, Ayran (türkisches Joghurt), Schmand oder Buttermilch verwenden.