

Okroschka (kalte Suppe)

Russland

Zutaten:

- 6 mittelgroße Pellkartoffeln
- 5 Eier, hart gekocht
- 1 Gurke
- 1 Ring Fleischwurst
- ½ Bund Radieschen
- ½ Bund Lauchzwiebeln
- 1 ½ l Ayran (türk. Joghurtgetränk)
- Salz
- Dill und Petersilie, fein gehackt (nach Belieben)



Zubereitung:

1. Kartoffeln und Eier kochen. Nach dem Abkühlen pellen und in Würfel schneiden.
2. Gurke, Fleischwurst und die geputzten Radieschen auch in Würfel schneiden.
3. Die Lauchzwiebeln waschen und in Röllchen schneiden.
4. Alles in einer Schüssel gut vermischen.
5. Danach den Ayran dazu gießen und noch mal gut vermischen.
6. Mit Salz abschmecken. Nach Belieben Dill und/oder Petersilie unterrühren.

Die Suppe schmeckt am besten, wenn sie ein paar Stunden im Kühlschrank ziehen konnte.

von Lika Tamarewski