

Ludmilas russische kalte Gurkensuppe (Okroschka)

Für 6 Personen

Zutaten

2 l Wasser
6 Eier (Größe M)
700 g festkochende Kartoffeln
2 Salatgurken
2 Bund Radieschen
400 g Geflügelfleischwurst
1 Bund Dill
1 Bund Schnittlauch
3 Frühlingszwiebeln
400 g Schmand
70 ml Zitronensaftkonzentrat
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Wasser abkochen und abkühlen lassen. Eier hart kochen. Kartoffeln mit Schale gar kochen. Beides abkühlen lassen, dann schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Radieschen waschen, putzen und zusammen mit den Salatgurken sowie der Fleischwurst klein würfeln. Dill, Schnittlauch und Frühlingszwiebeln klein hacken. Alle Zutaten in einen Topf geben und gut vermischen. Schmand, abgekochtes Wasser und Zitronensaftkonzentrat dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mehrere Stunden im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

Tipp: Am besten über Nacht durchziehen lassen. Dazu passt Baguette.

Guten Appetit!