

Okroschka - kalte weiße russische Sommersuppe

Schmeckt wie flüssiger Fleischsalat

für 3 Portionen

500 g	Kartoffeln
4	Eier
1/2	Salatgurke
n.B.	Schnittlauch
1/2	großer Kohlrabi
250 g	Fleischwurst
2	Frühlingszwiebeln

Sauce

250 ml	Buttermilch
500 ml	Mineralwasser (mit Kohlensäure)
3 Tl	Senf
1 TL	Zitronensaft
1/2 Tl	Zucker
	Salz, Pfeffer



Pellkartoffeln kochen, etwas abkühlen lassen, würfeln.

Eier hart kochen und pellen. Das Eiweiß vom Eigelb trennen.

Gurke, Eiweiß und Fleischwurst fein würfeln.

Kohlrabi mit dem Sparschäler in dünne Scheiben hobeln, dann würfeln.

Frühlingszwiebel in Ringe schneiden,

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Eigelb mit dem Stabmixer mit Zucker, Senf, Zitronensaft und Buttermilch zu einer Soße verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Alles zu der Soße gegeben, mit Mineralwasser aufgießen und umrühren.

Nun für mindestens 2 Stunden oder besser über Nacht kalt stellen.

Vor dem Servieren evtl. nachwürzen, indem eine Sauce aus Buttermilch, Senf, Zitronensaft, Salz und Pfeffer angerührt und über den Salat gegossen wird.

Kalt servieren.