

Suppen Rezepte

Russische Akroschka - Kalte Suppe

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Suppe, Russland, International, Vorsuppe, Hauptgerichte

1	Bund Radieschen	1/4	Ring Fleischwurst
1/2	Bund Frühlingszwiebeln	200 g	Creme Fraiche
1	Gurke		Saft 1 Citrone
4	Hartgekochte Eier		Salz, Pfeffer
6	Pellkartoffeln (mittelgroß)		Stilles Mineralwasser

Diese russische Suppe schmeckt leicht gekühlt in heißen Tagen (hoffentlich kommen solche im nächsten Sommer auch vor.) Sie wird oft direkt nach den Ostern gekocht, wahrscheinlich wegen übriggebliebenen Eiern und Vitaminengehalt.

Alle Zutaten klein schneiden und mit Creme Fraiche mischen.

Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken, ein wenig gekültes Wasser hinzugeben, fertig.

Je nach Region wird statt Wasser, Citronensaft und creme Fraiche auch Buttermilch, Malzbier oder saure Sahne hinzugegeben.