



Okroshka

eine leichte, kalte, russische Suppe

Zutaten für 4 Personen

½ Salatgurke oder 1 Landgurke
2 Kartoffeln
1 Bund Radieschen
1 Bund Lauchzwiebeln oder Schnittlauch
gekochte Eier nach Belieben
Kwaß (Brottrunk)
ersatzweise Buttermilch
4 EL saure Sahne
1 TL Zucker, Salz, Senf
frische Kräuter

Kartoffeln mit Schale kochen, abkühlen lassen, abpellen und würfeln. Gurken und Radieschen in feine Würfel schneiden oder grob raspeln. Lauchzwiebeln fein schneiden, mit etwas Salz vermischen und anquetschen, damit sie Saft ziehen. Die Eier hart kochen, pellen, Eiweiß und Eigelb trennen. Eiweiß fein würfeln, Eigelb zerdrücken und mit etwas Senf vermischen.

Lauchzwiebeln, Gurken, Radieschen, Kartoffeln, Eier und saure Sahne mit Kwaß oder Sauermilch (Buttermilch) vermischen. Mit Salz und Zucker abschmecken, frische Kräuter (vorzugsweise Petersilie, Dill) dazugeben. Die Okroshka kann nach Geschmack auch z.B. mit magerem Rindfleisch oder Fleischwurst ergänzt werden.



Russische Soljanka aus verschiedenen Fleischsorten

Zutaten für 4 Personen

Bouillon aus ca. 500 g Suppenfleisch (Rind, Geflügel) kochen
300 g gekochtes oder gebratenes Fleisch, je nach Geschmack und Vorrat z. B. Wurst, Leber, Bratenstücke
4 große eingelegte Salzgurken
2 Zwiebeln
3 EL Butter
2 EL Tomatenpüree
je 1 EL Kapern und Oliven
1 Lorbeerblatt
100 g saure Sahne
Zitronenspalten, Dill,
Petersilie nach Belieben

Wichtig ist eine gute Bouillon als Grundlage dieser sehr pikanten, nahrhaften russischen Suppenspezialität, dann kann Fleisch in verschiedenen Sorten als Einlage hinein, was so gerade zur Hand ist und schmeckt.

Zwiebeln fein schneiden, in Butter leicht anbräunen, mit der Tomatenpaste, der restlichen Butter und etwas Fleischbrühe ablöschen und köcheln lassen. Salzgurken (ersatzweise saure Gurken) fein würfeln, dazugeben.

Die verschiedenen Fleisch- und Wurstsorten klein schneiden und in den Topf

geben, die Kapern und den Lorbeer dazugeben und mit dem Rest der Fleischbrühe auffüllen. Die Konsistenz sollte in etwa wie ein Eintopf sein.

Alles zusammen noch ca. 10 min. köcheln lassen, auf Wunsch mit frischen Tomaten verfeinern und bei Bedarf pfeffern und nachsalzen.

Mit saurer Sahne, Oliven und Kräutern servieren, dazu Zitronenspalten reichen.

nørderd | pure potatoe vodka

Eine außergewöhnliche Empfehlung, die vor allem zur Soljanka passt. Der nørderd ist ein grandioser, kristallklarer und opulenter Erdäpfelvodka aus dem österreichischen Waldviertel. Genießen Sie ihn davor, dazu oder danach. Maissau statt Moskau heißt die Devise. Nastrowje. На здоровье!

