

Russische Erfrischung-Suppe mit Krakauer und Kräuterbrot

Für zwei Personen

Für das Kräuterbrot:

170 ml Milch	220 g Mehl	2 EL Backpulver
75 g Röstzwiebeln	$\frac{1}{2}$ TL weißer Sesam	$\frac{1}{2}$ TL ganze Leinsamen
$\frac{1}{2}$ TL Bärlauch	$\frac{1}{2}$ TL getr. Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ TL getr. Liebstöckel
$\frac{1}{2}$ TL feines Salz		

Für die Suppe:

100 g Krakauer Wurst	1 große mehligk. Kartoffel	1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Bund Radieschen	1 kleine Salatgurke	1 Zitrone
2 Eier	2 EL Schmand	500 ml Mineralwasser
250 ml Kefir	1 Zweig krause Petersilie	1 Zweig Dill
Meersalz	Pfeffer	

Für das Kräuterbrot:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl, Milch, Backpulver und Salz in einer Schüssel miteinander vermengen. Bärlauch, Schnittlauch und Liebstöckel abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Röstzwiebeln, Kräuter, Sesam und Leinsamen mit einer Gabel untermischen. Teig in eine mit Butter ausgepinselte Kastenform geben und im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten goldgelb backen.

Für die Suppe:

Die Eier in einem Topf mit Wasser hart kochen, schälen und mit einem Eierschneider in Würfel schneiden. Kartoffel schälen, in einem Topf mit Salzwasser gar kochen und in kleine Würfel schneiden. Wurst von der Haut befreien und in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln sauber putzen, abbrausen, trocken tupfen und klein hacken. Radieschen und Salatgurke von den Enden befreien und klein schneiden. Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Petersilie und Dill abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Alles in eine Schüssel geben und mit Schmand und Kefir vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Mineralwasser auffüllen und gut verrühren.

Die Okroschka - Russische Erfrischungssuppe mit Krakauer und Kräuterbrot anrichten und servieren.

Johann Oldenburger am 09. Mai 2017