

Okroschka mit Brötchen und Kräuterbutter

Für zwei Personen

Für die Brötchen:

| | | |
|----------------------|------------------|---------------------------|
| 250 g Mehl | 1 EL Agavensirup | $\frac{1}{2}$ Würfel Hefe |
| 150 ml Wasser, still | 30 g Butter | Salz |

Für die Okroschka:

| | | |
|------------------------|------------------------------|--------------------------|
| 2 Eier | 6 mehligk. Kartoffeln, klein | $\frac{1}{2}$ Salatgurke |
| 1 Bund Radieschen | 150 g Fleischwurst | 1 Bund glatte Petersilie |
| 1 Bund Schnittlauch | 1 Bund Dill | 1 EL saure Sahne |
| 1 TL Meerrettich | 500 g Kefir | 2 EL Essig |
| 1 TL mittelscharf Senf | Salz | schwarzer Pfeffer |

Für die Kräuterbutter:

| | | |
|---------------------|------------------|--------------------------|
| 100 g Butter | 1 Zehe Knoblauch | 1 Bund krause Petersilie |
| 1 Bund Schnittlauch | Salz | schwarzer Pfeffer |

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Für das Brötchen die Hefe im Sirup auflösen. Anschließend Wasser und Salz unter Rühren hinzufügen. Das Mehl beifügen und den Teig kräftig durchkneten. Nun können sechs gleich große Kugeln mit feuchten Händen geformt werden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilt werden. Die Brötchen bei 200 Grad für 25 Minuten backen.

Für die Kräuterbutter die Petersilie und den Schnittlauch waschen und mit der Kräuterschere kleinschnippeln. Die Zehe Knoblauch pressen. Die weiche Butter mit einer Gabel zu einer cremigen Masse verrühren und währenddessen die Kräuter und den Knoblauch zufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Butter nun kurz in den Kühlschrank oder das Gefrierfach stellen. In der Zwischenzeit wird die Okroschka zubereitet. Hierfür zunächst die Kartoffeln waschen, anschließend in einem Topf gar kochen. Ebenso die Eier separat hart kochen. Die Gurke und die Radieschen waschen und reiben. Petersilie, Dill und Schnittlauch waschen und klein hacken. Die gekochten Eier und Kartoffeln abschrecken, pellen und klein würfeln. Ebenso die Fleischwurst klein schneiden.

Für die Suppe die Sahne mit Kefir, Meerrettich, Essig und Senf verrühren. Anschließend die Kartoffelwürfel, die Eier und die Fleischwurst zu den gehackten Kräutern, der geraspelten Gurke und den Radieschen dazu geben. Zuletzt die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Okroschka mit dem Brötchen auf Tellern anrichten, die Kräuterbutter daneben geben und servieren.

Catalina Paniagua am 01. September 2015