

Okroschka - Kalte Sommer-Suppe

Für 2 Portionen

1 Ei	2 EL Kräuternessig	Brühe
1 Kartoffel, klein gewürfelt	100 g Geflügelwurst	1 Becher Schmand
1 Becher Buttermilch	$\frac{1}{2}$ Gurke	$\frac{1}{2}$ Bund Radieschen
Dill, Schnittlauch	Pfeffer, Salz	

Das Ei hart kochen. Das Eigelb mit einer Gabel zerdrücken und in einer Schüssel mit dem Essig, Salz, Pfeffer und etwas Brühe sowie Salz und Pfeffer vermengen. Schmand und Buttermilch dazugeben und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffel klein würfeln und gar kochen. Die Gurke und die Radieschen fein würfeln, den Dill und den Schnittlauch fein hacken. Das Eiweiß klein hacken und mit den restlichen Zutaten (Kartoffel, Geflügelwurst, Gurke, Radieschen, Dill und Schnittlauch) zur Buttermilch-Mischung geben. Gut verrühren und kalt servieren.

Steffen Henssler am 28. 06. 2012