

Okroschka

aus Russland



Russland ist das größte Land der Welt. In Russland leben über 200 unterschiedliche Volksgruppen. Russland befindet sich auf zwei Kontinenten: Europa und Asien. In Russland liegt der weltweit größte Binnensee: das kaspische Meer.

Diese Suppe wird kalt serviert. Sie passt sehr gut zum warmen, sommerlichen Wetter. Deshalb verbinde ich mit dieser Suppe oft den Sommer und das kleine ukrainische Dorf, wo meine Oma früher lebte und für mich im Sommer diese Suppe zubereitete. Diese Suppe ist besonders erfrischend und hat einen urig-würzigen Geschmack.
Eine Besonderheit unter den Suppen!

Man glaubt nicht, wie lecker diese bei so wenig Aufwand ist.



5 Becher Buttermilch
1l gekochtes Wasser
2 frische Gurken
Gekochtes Hähnchenfleisch
5 gekochte Kartoffeln
7 gekochte Eier
10-15 Radieschen
grünen Lauch
Salz
Dill
Schmand bzw. saure Sahne
Senf

Die Buttermilch mit gekochtem Wasser verdünnen, den Lauch mit Salz verreiben.
Kartoffeln, Eier, Radieschen, Hähnchenfleisch, Dill und die Gurken klein schneiden, dazu etwas Senf und Schmand geben, mit verriebenem Lauch alles durchrühren und mit der verdünnten Buttermilch übergießen,
evtl. mit etwas Bouillon verfeinern.

Fertig ist die Suppe.

Diese Suppe stammt von Oleksandr Yanaskyy und der DOIZ-Jugendgruppe aus Marburg

