Okroschka - Russische Sommersuppe aus dem Thermomix

© Okroschka - Russische Sommersuppe - Anna Matershev

20 min

leicht

4-6 Personen

Thermitwins

Anna und Lena sind zweieiige Zwillinge, die vor 31 Jahren in einer russischen Kleinstadt in der Nähe von Moskau geboren wurden, aber mittlerweile glücklich im Schwabenländle leben. Ihre gemeinsame Leidenschaft: Mixen! Die beiden betreiben den Blog sowie den Youtube-Kanal "Thermitwins" und haben sogar schon ein Buch veröffentlicht: „Russisch kochen mit dem Thermomix®“.

„Alle denken bei russischer Küche nur an Borschtsch und Wodka, dabei sind die Gerichte sehr abwechslungsreich und die Deutschen mögen sie sehr“, sagt Anna. Ihr aktuelles Lieblingsrezept „Okroschka“, eine kalte Sommersuppe, haben die Zwillingsschwestern speziell für euch verfeinert.

Zutaten-Einkaufsliste

☐	**400 g**	festkochende Kartoffeln
☐	**700 g**	Wasser
☐	**6**	Eier
☐	**1**	Bund Schnittlauch, geschnitten
☐	**1**	Bund Dill, geschnitten
☐	**1 1/2 TL**	Salz
☐	**1**	Bund Radieschen
☐	**1/2**	Salatgurke in Stücken
☐	**400 g**	Schmand
☐	**1,5 Liter**	Kaltes Mineralwasser mit Kohlensäure
☐	**300 g**	Geflügelfleischwurst in kleinen Stücken
☐		Saft 1 Zitrone oder 1-2 EL Essig

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden, auf dem Einlegeboden verteilen. Wasser in den Mixtopf geben, den Gareinsatz einhängen, Eier in den Gareinsatz geben, Varomabehälter samt Einlegeboden aufsetzen und 17 Min./ Varoma/Stufe 1 garen.

2. Gareinsatz mit dem Spatel entnehmen, Eier unter fließend kaltem Wasser abschrecken. Kartoffeln noch weitere 8 Min./Varoma/Stufe 1 garen, anschließend abkühlen lassen. Mixtopf spülen und gut abtrocknen.

3. Schnittlauch und Dill grob zerschneiden, zusammen mit **1 TL** Salz in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 8 zerkleinern, dann in eine große Salatschüssel umfüllen.

4. Radieschen und Gurke waschen und putzen. Radieschen (unbedingt als erstes!) und Gurke in Stücken in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 4 zerkleinern und in die Salatschüssel zugeben.

5. Abgekühlte Eier in Würfel schneiden. Geflügelfleischwurst klein würfeln. Zusammen mit Kartoffeln, Schmand und Mineralwasser in die Salatschüssel zugeben. Okroschka mit Zitronensaft und Salz abschmecken (sie muss säuerlich schmecken!) und für ca. 1 Stunde kalt stellen.

Nährwertangaben

Kalorien pro Portion (bei 4 Portionen): ca. 605 kcal, 24 g E, 46 g F, 24 g KH