

Okroschka - Infos

Kategorien: Vorspeisen, Suppen, Udssr, Land, Wissen

Zutaten für: 1 Rezept

-- Okroschka, Infos

Anleitung:

Die Okroschka (kroschka bedeutet: Kruemel) ist eine kalte Suppe mit Kwas und Gemuese als Grundbestandteilen. Man kann kaltes gekochtes Fleisch oder Fisch im Verhaeltnis 1 zu 1 hinzufuegen. Dementsprechend unterscheidet man Gemuese-, Fleisch- und Fisch-Okroschka. Die Wahl des Gemueses bleibt keinesfalls dem Zufall ueberlassen: Man kombiniert geschmacksneutrales mit kraeftigem Gemuese. Ferner ist wichtig, dass alle Zutaten vollkommen frisch sind, da die Suppe selbst nicht gekocht wird. Zur Okroschka passen gekochte Kartoffeln, Rote Bete, Steckrueben, Moehren und frische Gurken. Sie werden gewuerfelt und muessen fuer Gemuese-Okroschka die Haelfte der Gemuesegrundlage bilden, bei Fischoder Fleisch-Okroschka ein Viertel bis ein Drittel der Suppenzutaten. Gewuerzt wird mit gehackten Schalotten, frischem Dill, Petersilie, Sellerie, Kerbel und Estragon. Beim Fleisch mag man unter allen Sorten und Gefluegel waehlen. Alle Teile lassen sich verwenden, am besten jedoch zartes Fleisch. Sehr wichtig ist auch die fluessige Grundlage, das heisst der Kwas und seine Gewuerzabstimmung. Man nimmt gewoehnlich den weissen, sauren Kwas. Bei Gemuese-Okroschka macht er mindestens ein Drittel der gesamten Fluessigkeit aus. Die Fisch-Okroschka wird zusaetzlich mit Zitronensaft gewuerzt.