

Okroschka

Zutaten für 4 Personen

200 g gekochtes Hähnchenfleisch (alternativ gekochtes Kalbs- oder Rindfleisch)
2-3 gekochte Kartoffeln
2 frische Bauerngurken
1 Bund frische Radieschen
150g Frühlingszwiebeln oder Zwiebellauch (ggf. Schnittlauch)
1 Bund frischer Dill
2 EL Mayonnaise
150 g Sauere Sahne (alternativ Buttermilch oder Kefir)
Spritziges Mineralwasser nach Bedarf
Zitronensäure (Pulver)
1,5 l Hühnerbrühe
1 TL scharfer Senf
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Alle Zutaten klein schneiden. Mayonnaise, Hühnerbrühe, Sauere Sahne und Zitronensäure (Pulver) zu Brühe vermischen. Geschnittene Zutaten dazu geben und umrühren. Zusätzlich mit Mineralwasser nach Bedarf und Geschmack auffüllen. Nochmals umrühren und fertig.
(wer mag kann auch noch zwei hartgekochte Eier kleinschneiden und untermischen)

Mit Salz, Pfeffer und ggf. Senf nach Geschmack nachwürzen.

Guten Appetit!

