

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Russische Suppe



mehr Kochtipps:

lifechannel.ch/kochstipp

(c) 123rf

Zubereitung

1. Eier in kochendem Wasser 10 Minuten kochen, danach in kaltem Wasser abschrecken
2. Kartoffeln schälen und ca. 1 cm grosse Würfel schneiden
3. In siedendem Salzwasser Kartoffeln garen, bis sie noch leicht Biss haben
4. Kartoffeln herausnehmen und ausdampfen lassen
5. Gurken längs halbieren und mit Hilfe eines Löffels entkernen, danach in ca. 5 mm grosse Würfel schneiden
6. Radieschen rüsten und in ca. 5 mm grosse Würfel schneiden
7. Gekochte Eier schälen und in gleichmässige Würfel schneiden
8. Lyoner Wurst in kleine Würfel schneiden
9. Schnittlauch und Petersilie fein hacken
10. Radieschen, Gurke, Lyoner Wurst, Eier, Kartoffeln und fri-

Zutaten

½	Gurke
½ Bd	Radieschen
150 g	Fleischwurst (Lyoner Wurst)
3	Eier
300 g	Kartoffeln
½ Bd	Schnittlauch
½ Bd	Dill
120 g	Sauerrahm
80 g	Vollrahm
3 EL	weisser Balsamicoessig
500 ml	leichte Gemüsebouillon
	Salz, Pfeffer

Life Channel

www.lifechannel.ch

sche Kräuter zusammen mit Sauerrahm und Vollrahm vermischen

- 11.** Gemüsebouillon und Essig dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- 12.** Suppe für mindestens 2 Stunden kühlstellen