

Chlodnik



- **Küche:** Polnisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Kalte polnische Rote-Beete / Rüben Suppe, vitaminreich, angenehm säuerlich, erfrischend

Zutaten

- 100 g rote Beete, selber gekocht oder vakuumiert aus dem Supermarkt
- 80 ml Gemüsebrühe oder Rinderbrühe
- 20 ml Gewürzgurkenwasser
- 50 ml Joghurt
- 50 ml Sauerrahm
- 50 g frische Salatgurke, geschält, entkernt, in kleinen Würfeln
- 2 kleine Stangen Frühlingslauch in Würfeln
- 1 hart gekochtes Ei in Sechstel
- 1 kleine Zwiebel, gerieben
- 5 - 6 Radieschen in dünnen Scheiben
- ½ Bündchen frischer Dill
- ½ Bündchen frischer Schnittlauch, gehackt
- Salz, etwas Zucker, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Zunächst etwa die Hälfte der roten Beete und der Salatgurke in gleichmäßig große Würfel für die Einlage schneiden. Die Radieschen in Scheiben, Dill und Schnittlauch hacken.

Schritt3

Die restliche rote Beete grob würfeln und mit der Gemüse - oder Rinderbrühe, mittels des Stabmixers fein pürieren.

Schritt4

durch ein Küchensieb streichen, mit der geriebenen Zwiebel, dem Joghurt und Sauerrahm verrühren

Schritt5

Alles mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken und mit den Kräutern gut durchkühlen lassen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Die Chlodnik in gut gekühlten Suppentellern oder Tassen anrichten, mit den Eier-Sechstel, Dill und Schnittlauch garnieren und sofort servieren.

Schritt8

Darüber hinaus passen auch noch Shrimps oder Krebschwänze.

Rezeptart: National / Regional **Tags:** frisch, kaltschale, lecker, national, regional, simpel, sommerrezepte, vitaminreich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/chlodnik/>