

Chłodnik



Zutaten:

0,25 l Rüben-Sauerteig oder frischen Gurken-Sauerteig

0,25 l Saure Sahne

0,5 l Joghurt

1 mittlere Rote Beete

1 Bund Dill

1 Bund Schnittlauch

1 Gurke

1 Bund Radieschen

1 Prise Puderzucker

Salz, Pfeffer

Zum Servieren: hartgekochte Eier

Zubereitung:

1. Mischen Sie 0,25 l Rüben-Sauerteig oder frischen Gurken-Sauerteig mit 0,25 l Saurer Sahne und 0,5 l Joghurt.
2. Jetzt ist es Zeit, die Suppe pink zu färben - Wir brauchen frische Rote Beete. In Polen bekommen Sie die Rote Beete wahrscheinlich nicht in einem Supermarkt. Da Rote Beete mehr wie eine Kartoffel ist als eine saftige Frucht, sollten Sie eine elektrische Saftpresse damit nicht überfordern.
3. Geben Sie etwas Salz zum Würzen hinzu, und vergessen Sie nicht eine Prise Puderzucker. Die Suppe sollte zart, aber nachdrücklich sauer sein.
4. Gemüse: geben Sie einen großen Bund fein gehackten Dill und einen kleinen Bund fein gehackten Schnittlauch dazu.
5. Schälen Sie eine frische, grüne Gurke und würfeln Sie sie. Schneiden Sie einen Bund Radieschen in Scheiben. Die gewürfelte Gurke und die Radieschenscheiben sind eine wichtige Zutat für das Chłodnik.

6. Chlodnik sollten Sie an einem kalten Ort für 2-3 Stunden ziehen lassen.
7. Wenn er durchgezogen ist, servieren Sie den Chlodnik in einer Schale garniert mit den geviertelten hartgekochten Eiern. Alles sollte kalt serviert werden, Eier und Chlodnik.

Ich bevorzuge es, den Chlodnik so zu essen wie oben beschrieben - kalt, rein, einfach und ohne Fleisch. Doch manche Leute mögen es, wenn man kleine Stücke Aufschnitt oder Kalbsbraten von guter Qualität dazu gibt. Der Grund dafür ist, wenn man Chlodnik als Hauptgericht serviert. Dafür sollte es etwas ergänzt werden. Exklusivere Zutaten sind gekochte Shrimps, aber das ist keine polnische Tradition.

Notiz:

Chlodnik, auch bekannt als kalter Borscht, ist eine Suppe der traditionellen polnischen und litauischen Küche. Die Suppe wird kalt serviert, wie der Name schon sagt. Chlodnik ist reich an Vitaminen, hat einen leckeren herben Nachgeschmack und ist sehr erfrischend. Es gibt 2,3 Basisvarianten von Chlodnik in der polnischen Küche.