

# 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/>