

Russische Sauerampfersuppe

Zutaten:

2 Bund	Sauerampfer
1	Knoblauchzehe
5	Kartoffeln
1	Möhren
1	Zwiebel
4	Lauchzwiebel
2	Eier
1 Bund	Petersilie
1 Bund	Dill
1 große	Fleischtomate
3	Spitzpaprika
1 l	Brühe
	Saure Sahne oder Schmand
	Salz und Pfeffer
etwa	Öl

Experimentiervorschrift:

Knobi und Zwiebel im Öl anbraten, Möhren, Kartoffeln und Paprika klein schneiden und anbraten, dann die Lauchzwiebeln, die gewürfelte Tomate und die Kräuter gehackt dazu fügen, die Eier einrühren, zum Schluss den geschnittenen Sauerampfer dazu, aber dann nicht mehr kochen, nur noch ruhen lassen. Mit Sauerrahm oder Schmand servieren.