

ZUTATEN:

- 200 g Gurke
- etwas Gurke feingeschnitten als Einlage
- 30 g Butter
- 20 g Mehl
- 50 g Zwiebeln
- 1/4 l Sauerrahm
- 1 l Rindsuppe
- 5 Dillstängel
- 1 Esslöffel Dillspitzen gehackt
- Salz, Pfeffer
- etwas Zitronensaft oder Essig

Gurkencremesuppe

ZUBEREITUNG:

Gurke waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden.

Butter schmelzen, die kleingeschnittenen Zwiebeln glasig anschwitzen, Mehl hinzufügen und kurz mitrösten.

Mit heißer Suppe aufgießen und glatt rühren, dann die Gurken und die Dillstängel dazugeben.

Unter gelegentlichem Umrühren so lange kochen, bis die Gurkenstücke weich sind.

Dillstängel entfernen, die Suppe pürieren (passieren).

Sauerrahm glatt rühren und unter die Suppe ziehen, dabei nicht mehr aufkochen lassen.

Gehackten Dill, Gewürze und Zitronensaft hinzufügen.

Zum Servieren fein geschnittene Gurkenstreifen als Einlage begeben.



DAUER:
ca. 25 Minuten



PORTIONEN:
4 Portionen



SCHWIERIGKEIT:
leicht



Gutes Gelingen und guten Appetit
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam