



Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche:

GURKENCREMESUPPE

Zutaten für 4 Port.:

200g Gurke
30g Butter
20g Mehl,
50gr Zwiebeln
¼ l Sauerrahm,
1 l Rindsuppe
5 Dillstengel
1 Essl. Dillspitzen gehackt
Salz, Pfeffer, Zitronensaft oder Essig

Zubereitung:

Gurke waschen, schälen, in kleine Stücke teilen. Butter schmelzen, kleingeschnittene Zwiebeln glasig anlaufen lassen, Mehl begeben, kurz anschwitzen. Mit heißer Suppe aufgießen, glattrühren, Gurken und Dillstengel begeben. So lange unter fallweisem Umrühren kochen, bis die Gurkenstücke weich sind. Dillstengel entfernen, Suppe mixen (passieren), Sauerrahm glattrühren und unter die Suppe ziehen, nicht mehr kochen lassen. Gehackte Dille und Gewürze sowie Zitronensaft beifügen. Als Einlage fein geschnittene Gurkenstreifen begeben.

**Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht das
Neubergerhof- Küchenteam!**