

Kalte Gurkensuppe

Rezept für 8 Personen

Zutaten:

4 Salatgurken
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
30 g Butter
1 L Bouillon
2 dl Crème fraîche
Salz
Pfeffer
Tabasco



Garnitur:

3-4 EL Crème fraîche
1 Bund Dill
1 Knoblauchzehe
5 Toastscheiben

Zubereitung:

Gurken waschen und ungeschält der Länge nach halbieren. Hälften würfeln. Zwiebel und 2 Knoblauchzehen fein hacken, in der heissen Butter dünsten. Gurken zufügen und kurz mitdämpfen. 6 Esslöffel Gurkenwürfeli auf die Seite stellen. Mit der Bouillon ablöschen. Zugedeckt 30 Minuten köcheln lassen. Suppe fein pürieren. 1 bis 2 Esslöffel Crème fraîche beifügen, würzen und abschmecken. Die auf die Seite gestellten Gurkenwürfeli daruntermischen.

Kalte Gurkensuppe: Suppe im Wasserbad kalt stellen
Warme Gurkensuppe: Suppe nochmals aufkochen

Garnitur:

Toast in Würfeli schneiden, 1 Knoblauchzehe pressen. Butter in einer Bratpfanne erhitzen. Brot und Knoblauch goldbraun rösten.

Servieren:

Suppe in Teller verteilen. Mit Crème fraîche, Dill und Croûtons garnieren.