

Informationen zur Sendung vom 05.07.2024

Gurkencremesuppe mit Dill und Röstbrot

Von Ulla Scholz

Zutaten für 4 Portionen

750 g Landgurken
150 g Kartoffeln
1 – 2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
200 ml Sahne
1,5 l Gemüse- oder Fleischbrühe
2 Lorbeerblätter
Etwas Muskat
Salz
Pfeffer

Außerdem

Etwas Baguette vom Vortag
Butter zum Bestreichen

Zubereitung

Zunächst die Gurken waschen und abtropfen lassen – sie werden mit Schale verarbeitet. Alle Exemplare halbieren, dann mit einem Kugelausstecher entlang der Kerne Bällchen ausstanzen und die Kugeln zur Seite legen. Die ausgehöhlten Gurkenhälften in Stücke schneiden. Die Sahne schlagen und in den Kühlschrank stellen.

Zwiebeln, Knoblauch und Kartoffeln schälen, danach grob klein schneiden. In einem passenden Topf Butter schmelzen, um die Zwiebel- und Knoblauchwürfel und Kartoffelstücke leicht anzubraten. Mit den Gurkenstücken auffüllen und diese auch leicht anschwitzen. Mit circa 1,5 Liter Gemüse- oder Fleischbrühe (zur Not funktioniert auch Wasser) auffüllen. Zum Würzen Lorbeerblätter und Salz zugeben. Alles circa 30 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen die Röstbrote vorbereiten. Dafür das Baguette in dünne Scheiben teilen und mit flüssiger Butter oder Olivenöl bestreichen. Im Backofen oder in einer Pfanne von beiden Seiten golden rösten. Anschließend zur Seite stellen.

Wenn die Suppe fertig ist, die beiden Lorbeerblätter entfernen. Den Dill – bis auf einige dekorative Spitzen – grob hacken, in die Suppe geben und alles zusammen fein pürieren.

Nach dem Pürieren kommen die Gurkenbällchen als Einlage dazu und werden einige Minuten in der Suppe mitgekocht. Zuletzt die Hälfte der Schlagsahne unterheben und alles mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und einmal aufkochen.

Anrichten

Die Suppe in Teller füllen, 1 – 2 Röstbrote auflegen, Sahnehäubchen auftragen und mit Dillspitzen garnieren.

Informationen zur Sendung vom 05.07.2024

Gurkencremesuppe mit Dill und Röstbrot

Von Ulla Scholz

Ullas Küchentipps

Der Einkauf

750 g Landgurken zu 3,00 Euro; 150 g Kartoffeln zum 0,20 Euro; 1 – 2 Zwiebeln zu 0,15 Euro; 2 EL Butter zu 0,20 Euro; 200 ml Sahne zu 0,99 Euro; Bund Dill zu 0,99 Euro; Knoblauchzehe, Lorbeerblätter, Muskat, Salz und Pfeffer pauschal zu 0,20 Euro; etwas altbackenes Baguette umsonst oder gekauft für 0,30 Euro.

Portion zu 1,50 Euro

Beliebig verfeinern mit Lachsstreifen oder Nordseekrabben

Fisch hat in der Regel seinen Preis. Besonders, wenn er aus nachhaltiger Bio-Zucht oder aus zertifiziertem Wildfang mit Siegel stammt. Allerdings benötigen wir hier nur kleine Mengen, wenn die Suppe als Vorspeise gereicht wird.

Dafür kleine Lachstreifen in der heißen Suppe kurz ziehen lassen – sie sind im Handumdrehen gar. Auch Krabben schmecken als Einlage prima. Diese ebenfalls nicht lange mitkochen – sie werden sonst hart und zäh.

Wenn im Kühlschrank ein geöffnetes Glas mit Gewürzgurken steht, kann man eine halbe Tasse Gurkenwasser an die Suppe gießen. Das bringt ein angenehmes Aroma und etwas Säure.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!