



CHEFKOCH.DE

Das Leben schmeckt schön.



Gurkensuppe

Kalte Gurkensuppe mit Lachs

Bis auf einen kleinen Teil (zur Garnitur) die Gurken schälen, halbieren, Kerne entfernen und würfeln. Zwiebeln im Öl anbraten, wenn sie leicht glasig sind, die Gurkenwürfel zufügen, salzen und 20 Min weiter auf kleinster Flamme garen. In einem hohen Gefäß die Gurken-Zwiebelwürfel pürieren, Sahne zugießen und gut verquirlen. Zurück in den Topf, mit den Gewürzen gut abschmecken und einmal aufkochen lassen. Den verbliebenen Rest Gurke schälen, halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden. Zur Suppe geben und kalt stellen. Die gut gekühlte Suppe mit dem gehackten Dill und dem kleingeschnittenen Lachs vermischen.



Arbeitszeit: ca. 15 Min.
Schwierigkeitsgrad: simpel
Kalorien p. P.: keine Angabe

Zutaten für 15 Portionen:

3750 g	Salatgurke(n)
469 g	Zwiebel(n), in Würfeln
7 ½ EL	Öl
938 g	Sahne
7 ½ EL	Zitronensaft
	Salz
	Pfeffer
3 ¾ Bund	Dill
375 g	Lachs, geräuchert

Verfasser: mezzo