

# Dill-Gurken-Suppe

Die cremige Dill-Gurken-Suppe ist eine köstliche Vorspeise. Das Rezept für die feine Gemüsesuppe gelingt unkompliziert.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

|         |                                  |
|---------|----------------------------------|
| 1 Stk.  | Salatgurke (große)               |
| 30 g    | <a href="#">Butter</a>           |
| 1 l     | Gemüsebrühe                      |
| 30 g    | Mehl                             |
| 1 Stk.  | Eidotter                         |
| 125 ml  | <a href="#">Schlagobers</a>      |
|         | <a href="#">Salz und Pfeffer</a> |
| 1 Prise | Rosmarin (getrocknet)            |
| 1 Bund  | Dill                             |
| 1 Prise | <a href="#">Zucker</a>           |
| 1 EL    | Zitronensaft                     |

## Zubereitung

1. Um eine köstliche **Dill-Gurken-Suppe** zuzubereiten die Salatgurke schälen und in Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen die Gurke kurz anrösten und die Gemüsebrühe hinzugießen. Das Mehl in wenig kaltem Wasser glatt rühren und die Suppe damit binden. Circa 8 Minuten köcheln lassen. Danach den Topf von der Herdplatte nehmen.
2. Eidotter mit etwas Suppe und Schlagobers verquirlen, in die Gurkensuppe rühren. Jetzt die Suppe mit einem Mixstab pürieren.
3. Mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen. Den Dill waschen, trocken schleudern und fein zerhacken. Etwas Dill zum Garnieren zurücklassen. Den Dill in die Suppe geben mit frisch

gepressten Zitronensaft und einer Prise Zucker abschmecken. Die Suppe anrichten und mit etwas Dill bestreut servieren.

## **Tipp**