

# Gurkensauce

Dieses besondere Rezept schmeckt wunderbar zu Lachs und anderem Fisch. Mit Meerrettich wird die Gurkensauce etwas pikanter.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

1.5 kg	<a href="#">Gurken</a>
100 g	Mehl
100 g	<a href="#">Butter</a>
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a> (fein geschnitten)
1 Prise	Dille
1 Prise	Petersilie
1 Tupfer	Sauerrahm
1 Prise	<a href="#">Salz</a>

## Zubereitung

1. Dieses **Gurkensauce Rezept** stammt aus der Steirischen Küche: Gurken schälen, mit einem Löffel die Kerne entfernen, fein hobeln und kräftig mit Salz bestreuen.
2. Butter erhitzen und das Mehl darin anschwitzen. Die Zwiebel und die Gurken dazugeben und gut einkochen lassen. Mit gehackter Dille und Petersilie abschmecken und schließlich den Sauerrahm unterrühren.

## Tipp

Gurkensauce schmeckt auch gut zu Kürbis, Linsen, Bohnen, Karotten oder Erdäpfeln.