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	Gurken
100 g	Mehl
100 g	Butter
1 Stk.	Zwiebel (fein geschnitten)
1 Prise	Dille
1 Prise	Petersilie
1 Tupfer	Sauerrahm
1 Prise	Salz

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.