

Leckere Gurkensoße auf österreichische Art

Die leckere Gurkensoße auf österreichische Art ist eine beliebte Beilage für viele Gerichte. Mit diesem Rezept gelingt sie ohne große Probleme.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Foto: Cajsja Lilliehook

Zutaten

500 g	Gurken
125 ml	Sauerrahm
40 g	Butter
1 TL	Dille
1 TL	Mehl
1 Prise	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die leckere **Gurkensoße** auf österreichische Art zuerst die Gurken gründlich abwaschen und schälen. Mit einer Gemüsereibe die Gurke anschließend fein reiben. In einer kleinen beschichteten Pfanne Butter erhitzen und die geriebene Gurke andünsten.
2. In einer weiteren kleinen Schüssel Mehl und Sauerrahm miteinander vermengen und zu der Gurkenmasse gießen. Das Ganze mit Dill, Pfeffer und Salz abschmecken und schon ist die leckere Soße fertig.

Tipp

Eine Gurkensoße auf österreichische Art schmeckt sehr gut zu Kartoffeln, aber auch zu Fisch ist sie einfach ein Hit. Mildes Hühnchen wird durch die leckere Soße ebenso aufgewertet. Sicher findet jeder ein köstliches Gericht, zu dem diese klassische Soße passt.