



August 2025, Andy Schindler



Anzahl: 4 Personen

Rezeptgruppe: kalte Suppen

Saison: Sommer

Kalte Gurkensuppe mit Rauchlachsstreifen

Zutaten

4 Personen

300 g	900 g
10g	30g
1	3
1 ½ dl	4.5 dl
180g	360g
180g	360g
1 EL	3 EL
50g	150g
½ Bund	2 Bund

15 Personen

Gurken geschält und entkernt
Butter zum Dämpfen
kleine Zwiebeln
Gemüsebouillon
saurer Halbrahm
Nature Joghurt
Zitronensaft
Salz und Pfeffer nach belieben
Rauchlachs
Dill als Garnitur

Zubereitung

Die Gurken schälen, halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden. Die Butter in einer Pfanne erwärmen. Die Zwiebeln fein schneiden, glasig dünsten. Danach die Gurken mitdünsten. Mit Gemüsebouillon ablöschen und etwa 15 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Die Suppe pürieren und kühl stellen.

Saurer Halbrahm, Joghurt und Zitronensaft beigeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach nochmals kühl stellen.

Den Rauchlachs in Streifen schneiden und als Garnitur zusammen mit dem Dill zur Suppe geben.