



August 2025, Andy Schindler



Anzahl: 4 Personen  
Rezeptgruppe: kalte Suppen  
Saison: Sommer

## Kalte Gurkensuppe mit Rauchlachsstreifen

### Zutaten

#### 4 Personen

300 g  
10g  
1  
1 ½ dl  
180g  
180g  
1 EL  
  
50g  
½ Bund

#### 15 Personen

900 g  
30g  
3  
4.5 dl  
360g  
360g  
3 EL  
  
150g  
2 Bund

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 begeben 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.