

Rezept

Gurkencremesuppe

Ein Rezept von Gurkencremesuppe, am 11.05.2024

Zutaten

1,8 kg Salatgurken	250 g mehlig kochende Kartoffeln
2 Zwiebeln	2 EL Butter
2 EL Gemüsebrühe (Instant)	150 g Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. Die Gurken und Kartoffeln schälen und in mittelgroße Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und klein würfeln. Die Butter in einem großen Topf zum Schmelzen bringen. Die Zwiebelstücke darin unter Rühren glasig andünsten. Die Kartoffelstücke dazugeben und 2 Min. unter Rühren anbraten. Die Gurkenstücke und das Gemüsebrühepulver in den Topf geben, alles verrühren und bei mittlerer Hitze 20 Min. köcheln lassen. Ab und zu umrühren.
2. Wenn die Gurken soweit geschmolzen sind, dass die Flüssigkeit die Gemüsestücke verdeckt, die Suppe mit dem Stabmixer pürieren. Die Sahne angießen und unter Rühren noch einmal kurz aufkochen lassen.