

## Rezept

# Gurkensuppe mit Räucherlachs

Ein Rezept von Gurkensuppe mit Räucherlachs, am 15.12.2025

## Zutaten

<b>2</b>	Landgurken (ca. 700 g)	<b>1 EL</b>	Butter
<b>¾ l</b>	Hühnerbrühe	<b>1 Stängel</b>	Dill (ersatzweise 1 EL TK-Ware)
<b>100 g</b>	Sahne		Saft von ½ Zitrone
<b>½ TL</b>	Currypulver	<b>½ TL</b>	Salz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal

## Zubereitung

1. Die Gurken schälen und längs halbieren. Die Kerne mit einem Teelöffel herauskratzen und die Hälften würfeln.
2. Die Butter in einem Topf zerlassen und die Gurken darin andünsten. Brühe angießen und alles zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 10 Min. köcheln lassen.
3. Inzwischen den Dill waschen und trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. 4 EL Gurkenstücke aus der Suppe nehmen und beiseitestellen.
4. Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren. Die Gurkenstücke wieder dazugeben und Sahne und Zitronensaft angießen. Die Gurkensuppe mit Curry und Salz würzen und zum Servieren mit Dill bestreuen.