

# Gurkensuppe

Für 6 Personen  
750 g Salatgurken  
300 g mehlig kochende Kartoffeln  
1 kleine Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 Esslöffel Butter  
8 dl Gemüsebouillon  
1 Bund Dill  
1 1/2 dl Rahm  
2 Eigelb  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Die Gurken schälen, der Länge nach halbieren und die Kerne mit einem Löffel herauskratzen. 2/3 der Gurke in Scheiben schneiden. Restliche Gurken so fein wie möglich in Würfel schneiden und beiseite stellen.

Die Kartoffel schälen und in 1 cm grosse Würfel schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und hacken.

In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Gurkenscheiben darin andünsten. Die Kartoffeln beifügen und die Bouillon dazu giessen. Alles zugedeckt auf mittlerem Feuer kochen, bis die Kartoffeln gut weich sind.

Inzwischen den Dill fein schneiden. Rahm und Eigelb verquirlen und mit Salz sowie Pfeffer würzen.

Die Suppe im Mixer oder mit dem Stabmixer fein pürieren. Nochmals aufkochen. Die Gurkenwürfelchen hineingeben.

Nun die Eigelb-Rahm-Mischung sowie den Dill unterrühren und die Suppe nur noch gut heiss werden lassen, jedoch nicht mehr kochen, sonst gerinnt das Eigelb. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.