

vegetarische Gurkensuppe (für 10 Portionen)

Zutaten: 10 Würfel Brühe à 0,5 Liter
5 mittelgroße Zwiebeln, schälen, ganz lassen
30 mittelgroße Kartoffeln, würfeln
15 mittelgroße Möhren, würfeln
5 Glas Gurken (Salz-Dill-Gurken) in Streifen reiben wie bei Kartoffelpuffer
Gurkenflüssigkeit
10 Esslöffel Sahne
Petersilie, klein schneiden

5 Liter Wasser kochen. 10 Brühwürfel darin auflösen, Zwiebel dazugeben und ca. 15 Minuten bei geschlossenem Topf köcheln lassen. Nach 15 Minuten Zwiebel wieder rausnehmen, dafür Kartoffel und Möhren rein und kochen lassen auf mittlerer Stufe, bis sie weich sind (ca. 30 Minuten). Dann die geriebenen Gurken dazu (Wichtig: Gurken erst rein, wenn Kartoffeln und Möhren schon weich sind, da der Saft der Gurken sie nicht mehr weich machen kann). Gurken auch noch mal 15 Minuten kochen. Danach in einer Tasse Mehl und bisschen Wasser verrühren und in die kochende Suppe geben, sofort umrühren und aufkochen lassen. Mit 10 bis 15 Esslöffel Sahne und Petersilie abschmecken.