

Gurkencremesuppe

4-Personen

Zutaten:

2	-	Stück Butter
1	-	Zwiebel
1	-	grosse Gurke
1	-	Liter Bouillon
1	-	EL Mehl
2	-	Eigelb
1	-	dl Rahm
1	-	Bund Petersilie fein gehackt
etwas	-	Pfeffer
etwas	-	Muskat
¼	-	Gurke

Zubereitung:

Zwiebel fein hacken. Die Gurke schälen und in grobe Stücke schneiden.

Die feingehackte Zwiebel in einem Stück Butter andämpfen, Gurkenstücke zugeben und mit dämpfen.

Mit 1-Liter Bouillon ablöschen – 15-Minuten köcheln lassen, mit dem Mixer pürieren.

1-Stück Butter mit einem Esslöffel Mehl verkneten, flockenweise in die Suppe schwingen. 2-Eigelb mit 1-dl. Rahm vermischen, in die Suppe rühren.

Sie darf aber nicht mehr kochen !

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die feingehackte Petersilie und die ¼ Gurke in fein gehackte Würfel geschnitten
In Teller oder Suppentassen verteilen und die Suppe darüber geben.