

Gurkensuppe nach polnischer Art

Zutaten (für 2 Personen):

- 2 große eingelegte Dill- oder Salzgurken
- 200 ml (aus dem Glas) Gurkenwasser
- 150 g (Rind mit Knochen) Suppenfleisch
- 2 EL getrocknetes Suppengemüse
- alternativ: frisches Suppengemüse
- 1 Prise Salz
- 150 g Kartoffeln
- 1 TL Instant-Gemüsebrühe
- 3 EL Schlagsahne

Gurken in dünne Scheiben schneiden mit dem Gurkenwasser in eine Schüssel geben. Kartoffeln schälen und würfeln.

Suppenfleisch mit Knochen und getrocknetes oder frisches Suppengemüse in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Mit etwas Salz zum Kochen bringen. Nach etwa 30 Minuten die Kartoffeln hinzufügen. Nach 15 Minuten das Gurkenwasser und die Gurkenscheiben dazugeben und köcheln lassen. Nach weiteren 15 Minuten Gemüsebrühe und Schlagsahne unterrühren.

Das Fleisch herausnehmen, vom Knochen trennen, in Würfel schneiden und wieder in die Suppe geben.

Sendung/Quelle: Hamburg Journal

Sendetermin: 17.11.2023

Koch/Köchin: Dave Hänsel

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen