



Gurkencrèmesuppe

(4 Personen)

1	Stück	Butter (1)
1		Zwiebel, gehackt
1	grosse	Gurke, geschält, grob gewürfelt
1	lt	Gemüsebouillon
1	Stück	Butter (2)
1	El	Mehl
2		Eigelb
1	dl	Rahm
		Pfeffer und Muskat
1	Bund	Peterli, fein gehackt
1/4	Stück	Gurke, geschält, in kleine Würfel geschnitten

- 1 Die Zwiebel in der Butter (1) andämpfen. Die gewürfelte Gurke zugeben und mitdämpfen.
- 2 Mit der Gemüsebouillon ablöschen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Danach mit dem Mixer pürieren.
- 3 Die Butter (2) und das Mehl miteinander verkneten, flockenweise in die Suppe schwingen.
- 4 Eigelb und Rahm miteinander vermischen, in die Suppe rühren. Sie darf nicht mehr kochen.
- 5 Mit Pfeffer und Muskat abschmecken.
- 6 Fein gehackter Peterli und Gurkenwürfel in die Suppentassen verteilen, die heisse Suppe darüber verteilen.