

# Vorspeise Gurkensuppe mit Fischbäll. & Speckbrötchen

## Rezeptteil 1 von 4 Gurken-Buttermilch-Süppchen

---

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
2 Stk	Schlangengurken
240 ml	Buttermilch
1 TL	je Senf, Süßer Senf, Meerrettich
0,5 Stk	Zitrone
3 EL	Olivenöl
1	Zwiebeln
1 BD	Dill
1 EL	Zucker
6 Stk	Radieschen
	Salz & Pfeffer

### Vorbereitung

1. Zwiebel sehr fein schneiden. Radieschen in feine Scheiben.
2. Die Gurken waschen und mit einem Sparschäler bis auf das Kerngehäuse schälen. Das Kerngehäuse klein schneiden, salzen und zuckern und sobald sich das Gurkenwasser gebildet hat durch ein Sieb drücken. Das Gurkenwasser aufheben.
3. Zitrone abreiben und auspressen.
4. Dill abzupfen und fein schneiden.

### Zubereitung

**Kochfeld Stufe 7:** In einem kleinen Topf die Zwiebeln glasig anschwitzen. In eine Schale geben und auskühlen lassen. Senfsorten, Dill und Gurkenwasser dazu geben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Die Buttermilch hinzu fügen und weiter rühren. Mit Zitronensaft, -abrieb, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken, da noch die Gurke dazu kommt.

### Anrichten

Gurkensalat etwas abtropfen lassen und auf dem Teller anrichten. Die Buttermilchsuppe dazu gießen und ein Fischbällchen auf die Gurken legen. Zum Schluss einige Lachswürfel und die Radieschen hinzu fügen.