

Gurkensüppchen

SoLaWi LENZWALD

- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 kleine Knobizehe, fein gehackt oder gequetscht
- 1 Salatgurke, geschält und gewürfelt
- ½ l Gemüsebrühe
- einen Schuß Weißweinessig o. weißen Balsamicoessig
- 1 Becher Sahne oder Sauerrahm
- Dill, Salz und Pfeffer



Die Zwiebel mit dem Knoblauch in Olivenöl oder etwas Butter glasig werden lassen. Gurken dazugeben und mit Gemüsebrühe ablöschen. Kurz köcheln lassen, dann die Sahne und Gewürze hinzufügen und das Ganze pürieren. Wenn Sauerrahm verwendet wird, den Rahm erst kurz vor dem Servieren einrühren und nicht mehr kochen lassen.

Schmorgurken

- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 kg Salatgurke, geschält und in 2 cm dicke Scheiben geschnitten
- ½ l Sahne
- gekörnte Gemüsebrühe, Dill, Salz, Pfeffer und Weißweinessig bzw. weißen Balsamico zum Abschmecken

Die Zwiebel in etwas Öl oder Butter andünsten, die Gurkenscheiben dazu geben, kurz mitdünsten und dann die Sahne und die Gewürze dazu geben. Das Ganze ca. 10 Minuten köcheln lassen und z.B. mit Reis servieren.

Senfgurken

- 2 feste Gurken, geschält, halbiert, entkernt und in ca. 5 cm große Stücke geschnitten
- ½ l Weißweinessig oder Balsamicoessig
- ½ l Wasser
- 500 g Zucker (alternativ Agavensirup)
- 1 Eßl. Senfkörner
- 1 Teel. Gewürzmischung f. Essiggurken oder eigene Mischung aus Dillsamen, Pfefferkörnern, Boretschblüten, Lorbeerblättern, Nelken, Koriandersamen, Wacholderbeeren, Piment oder Chilis (Vorsicht scharf)
- 3 Teel. Salz
- 1 Zwiebel in Ringe geschnitten

Gurken und Zwiebel in sterilisierte Twist-Off Gläser schichten. Wasser, Essig, Zucker, Salz, Senfkörner und das Einlegegewürz 3 Minuten kochen und heiß bis 0,5 cm unter den Rand auffüllen. Sofort verschließen.