Kalte Gurkensuppe mit Rettich

Die kalte Gurkensuppe als Vorspeise ist ein richtiger Sommerklassiker und dabei einfach und schnell zubereitet. Dill und Knoblauch gehören da irgendwie ins Rezept, und als weiterer Aromaspender empfiehlt sich Rettich aufs vornehmste, er ergänzt die Gurken mit einem rassigen Gusto. Etwas Sauerrahm ist für den geschmeidigen Part verantwortlich.

Zutaten (2-3 Vorspeisen)

2	Gartengurken (ca. 400g)
1/2	Rettich (ca. 100g)
1	grosse Knoblauchzehe
1	handvoll frischer Dill
1dl	sehr kräftige Gemüsebouillon
2El	Sauerrahm
	Pfeffer und ev. Salz zum Abschmecken

Zubereitung

Gemüsebouillon kurz aufkochen und auskühlen lassen. Dabei etwa die dreifache der auf der Packung empfohlenen Menge an Bouillonextrakt zugeben.

Gurken schälen und halbieren. 2-3 Hautstücke für die Dekoration beiseite legen. Mit einem Kaffelöffel die Kerne herauslösen. Gurke in kleine Stücke schneiden.

Rettich schälen, halbieren und in kleine Stücke schneiden. Dill und Knoblauch grob hacken.

Alles zusammen in ein hohes Gefäss geben und mit dem Stabmixer fein pürieren.

Sauerrahm zugeben und nochmals kurz mixen. Mit Pfeffer und ev. Salz abschmecken.

Für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Für die Dekoration etwas Gurkenhaut in ganz feine Streifen schneiden.

Die Gurkensuppe nochmals kräftig durchrühren. Anrichten und mit den Gurkenstreifchen und etwas Dill dekorieren. Kalt aber nicht eiskalt servieren.