

Aus der Hado-Küche: Ein Suppenrezept

Restaurant Services

Gurkenrahmsuppe mit Braunhirse

für 4 Personen:

2	Salatgurken
½ l	Sahne oder Dickmilch
1 Becher	Crème fraîche
4	Frühlingszwiebeln
1 EL	Curry
2	rohe Kartoffeln
2 EL	Braunhirse
1 Glas	Weißwein
2 EL	Butter
1 Bund	Dill
	Zucker, Muskat, Cayennepfeffer, Galgant, Mutterkümmel, Ursalz, Pfeffer aus der Mühle

Die Kartoffeln und Gurken schälen und in Würfel schneiden, die Frühlingszwiebeln klein hacken. Frühlingszwiebeln und Braunhirse in Butter anbraten, Kartoffel- und Gurkenwürfel dazu geben. Curry über das Gemüse stäuben und mit Weißwein ablöschen. Sahne bzw. Dickmilch darüber gießen und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Crème fraîche einrühren. Den Dill hacken und zur Suppe geben. Mit den Gewürzen abschmecken.

Rezept von Siegfried Sattler, Restaurant Services, München