



## Gurkensuppe

Die herrlich erfrischende Sommersuppe (V)

4 Portionen

2	Gurken	Eine Gurke schälen, in kleine Stücke schneiden. Die Senfsamen mit einem Messer oder mit dem Wallholz zerquetschen.
1 TL	Senfsamen, hell	
½	Zwiebel, fein gehackt	Gurkenstücke, Zwiebeln, Zitronensaft,
1 EL	Zitronensaft	Gemüsebouillon und die Gewürze mit dem Stabmixer oder im Mixerglas pürieren.
2 ½ dl	kalte Gemüsebouillon Meersalz, Pfeffer	

frischer Dill

Die zweite Gurke ungeschält fein würfeln und  
mit kleinen Dillzweigen als Einlage in die Suppe  
Einige Stunden kalt stellen.

Tipp:

Kurz vor dem Servieren einen Schuss Weisswein oder trockenen Vermouth beifügen.

Rezept von:  
Haus Hiltl  
Sihlstrasse 28  
8001 Zürich

044 227 70 00  
044 227 70 07 (Fax)  
[www.hiltl.ch](http://www.hiltl.ch)  
[info@hiltl.ch](mailto:info@hiltl.ch)