

# Rahmsüppchen von grünen Gurken, Krebsschwänzen und frischem Dill

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 12m
- **Fertig in** 22m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '22', 'cook_time' : '12m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Das frische, pikante Gurkensüppchen mit Dill, da passt Alles zusammen

## Zutaten

- 1 l Rindfleischbrühe (selber gekocht, oder aus dem Supermarkt)
- 250 g Krebschwänze (geht auch mit Shrimps oder Garnelen)
- 2 - 3 Schlangengurken nach Größe
- 1 kleines Bund frischer Dill
- 2 - 3 Schalotten
- 1 Bund Frühlingslauch in Scheiben
- ½ kleine Chili Schote, fein gewürfelt
- 1/8 l trockner Weißwein
- 1 Becher Crème fraiche
- Etwas geschlagene Sahne
- 50g kalte Butter
- 1 - 2 El Mehl
- Salz, Pfeffer, Cayennepulver

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Die Schlangengurken schälen, entkernen und in grobe Stücke schneiden.

### Schritt3

Die Schalotten und den Frühlingslauch ebenfalls in grobe Scheiben schneiden.

#### **Schritt4**

Den Dill fein hacken.

#### **Schritt5**

Den fein geschnittenen Dill mit ca. 30 - 40 g Butter verarbeiten, salzen, pfeffern, kalt stellen.

#### **Schritt6**

Die Krebschwänze in etwas Weißwein ganz kurz erhitzen, keinesfalls kochen lassen.

#### **Schritt7**

Der Suppenansatz:

#### **Schritt8**

Die Schalotten und den Frühlingslauch in etwas Butter anschwitzen, salzen pfeffern und die fein gewürfelte Chilischote dazu geben.

#### **Schritt9**

1 - 2 El Mehl hinzufügen, etwas zusammen „ausschwitzen“.

#### **Schritt10**

Mit der Fleischbrühe, dem Weißwein und Crème fraiche aufgießen.

#### **Schritt11**

Glattrühren und ca.10 min leise köcheln lassen.

#### **Schritt12**

Alles mit dem „Zauberstab“ pürieren und anschließend durch ein Küchensieb passieren.

#### **Schritt13**

Erneut aufkochen lassen, die kalte Dillbutter schaumig untermixen und nachschmecken.

#### **Schritt14**

(Das mache ich erst kurz vor dem Servieren, um das natürliche Grün des Dills zu erhalten)

#### **Schritt15**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt16**

Die Suppe in die vorgewärmten Teller geben, die Krebschwänze gut sichtbar verteilen.

### **Schritt17**

Alles mit einer „Sahnehaube“ und einem Dillsträußchen garnieren.

### **Schritt18**

Dazu reiche ich warmes Blätterteig - Käsegebäck.

**Rezeptart:** Gebundene Suppen **Tags:** dill

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rahmsueppchen-von-gruenen-gurken-krebsschwaenzen-und-frischem-dill/>