

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 „ausschwitzten“.

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/>