

Spreewälder Schmorgurkensuppe „Asia Style“

Zutaten für 4 Personen

1 kg Schälgurken
500 g Pilze (Champis, Murr Err oder Seitlinge)
40 g Butter
50 g Speckwürfel
1 Zwiebel in Würfeln
10 g Mehl
1 L Fleischbrühe (oder Spreequell)
3 EL Senf, mittelscharf
5 EL BIO-Kokosöl (Lemon-Zitronengras) von Kunella
Spreewälder „Wasabi“ (Meerrettich)
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Butter im Topf zerlassen, Speck und Zwiebelwürfel anschwitzen, Mehl unter ständigem Rühren dazugeben und eine klassische Mehlschwitze zubereiten. Mit der Flüssigkeit ablöschen. Den Senf dazugeben und glatt rühren. Mit weiterer Flüssigkeit auffüllen. Die entkernten, in Würfel geschnittenen Gurkenstücke und geschnittenen Pilze dazugeben und bissfest köcheln. Etwas Kokosöl unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den „Wasabi“ frisch raspeln und über die Suppe streuen!

Wahlweise etwas einkochen und als Gemüsebeilage mit Reis essen.

Guten Appetit!

Gastronomie-Service
Wolfgang Schalow
Dorfstraße 37
Marxdorf
15306 Vierlinden
Tel.: 033470 40 27 13 / 0177 96 94 93 0
E-Mail: fisch-kc@freenet.de