

Salzgurkensuppe

by Andreas - Montag, Juli 08, 2013

<http://mundgericht.de/index.php/salzgurkensuppe/>

In meiner Kindheit war der krönende Abschluss des jährlichen Volksfestbesuches die große Salzgurke, die mir meine Mutter kaufte. In Papier eingewickelt. Einfach köstlich. Dafür habe ich immer gerne auf Softeis oder Zuckerwatte verzichtet. Und auch heute gibt es beim Besuch des Wochenmarktes eine Salzgurke. Die muss ich mir nun leider selbst kaufen.

300 gr. Schweinebauch

2 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

400 gr. Salzgurken (im Glas)

50 ml Salzgurkenflüssigkeit

1 EL Öl

750 ml Gemüsebrühe

1 Bund Dill

Die Zwiebeln halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Den Schweinebauch in grobe Würfel schneiden. Die Knoblauchzehe fein hacken. Alles in Öl anbraten und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Bei geschlossenem Deckel ca. 30 Minuten bei kleiner Flamme köcheln lassen. Die in grobe Würfel gehackten Salzgurken dazu geben. Kurz weiterköcheln lassen. Abschließend mit dem gehackten Dill bestreuen.

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station