

Rote Gurkensuppe



Zu meiner Schande muss ich gestehen dass ich nicht mehr weiß woher ich dieses Rezept bekommen habe. Aber ich habe es die Tage probiert und es gehört definitiv in meine Sammlung ☐

Die Zutaten (für 6 Portionen):

- 2 Salatgurken
- 1 große und eine kleine Dose geschälte Tomaten
- 3 mittelgroße Zwiebeln
- 125-150 Gramm gewürfelter Speck
- 4 Knoblauchzehen
- 400 Gramm Mett (also gewürztes Hack) alternativ kann man auch Bratwurstbrät von groben Bratwürsten nehmen
- 2 Becher Sahne
- 1 Päckchen TK-Dill
- Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, brauner Zucker, [Worcestersauce](#), Öl

Die Zwiebeln fein würfeln und mit den Speckwürfeln in dem Öl anbraten bis die Zwiebeln glasig sind. Dann die Knoblauchzehen dazu pressen. Die Gurken schälen, vierteln und in etwa 2-3 cm lange Stücke schneiden. Das Innenleben dran lassen, wir brauchen die dort gespeicherte Flüssigkeit. Die Gurken dann zusammen mit den Tomaten mit in den Topf geben. Die Tomaten ggf. mit einer Gabel zerdrücken. Aus dem Mett kleine Bällchen formen und mit in die Suppe geben. Das ganze nun etwa 20 Minuten bei schwacher Hitze kochen. Nun die Sahne, den Dill hinein und mit den Gewürzen abschmecken. Weitere 10 Minuten köcheln lassen und fertig ist die Suppe! Geschmack durch die Tomaten noch zu säuerlich? Noch ne Prise braunen Zucker dazu, das rundet es ab.

Nachtrag: Ich habe die Suppe heute noch mal nach gekocht und

die eingelegten Tomaten durch 3 Dosen eingelegte [Kirschtomaten](#) ersetzt. Fantastisch!

Der Beitrag enthält Amazon Affiliate-Links