



Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, 10.06.2025

Kalte Buttermilch-Gurkensuppe mit Ei

Für 4 Personen

Zutaten

4 Kartoffeln, mittelgroß, festkochend
etwas Salz
4 Eier, Größe M
2 Salatgurken
1 Bund Dill
1 Knoblauchzehe
1 Schalotte
1 EL Sesamöl
500 ml Buttermilch, gekühlt
etwas Pfeffer
200 g Fleischwurst
0,5 Bund Radieschen
etwas Mineralwasser, eisgekühlt, nach Belieben
1 EL Apfelessig, ca.

Zubereitung

1. **Eventuell bereits am Vortag** Kartoffeln gründlich abbrausen, in Salzwasser garen. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und die Schalen abziehen. Kartoffeln auskühlen lassen. Eier anpieksen und ca. 7-8 Minuten wachweich garen, abschrecken und abkühlen lassen.
2. Gurken nach Belieben schälen, alternativ gründlich abbrausen, putzen und in sehr feine Würfel schneiden. Gurkenwürfel und etwas Salz mischen, gekühlt ca. 10 Minuten ziehen lassen.
3. Dill abbrausen und trocken schütteln. Hälfte Dill grob hacken. Knoblauch und Schalotte abziehen, würfeln und mit der Hälfte der Gurken, Sesamöl, etwas Pfeffer und gehacktem Dill eventuell portionsweise in einen Küchenmixer geben und fein durchmischen. Buttermilch gründlich untermixen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Suppe mindestens 2 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. Zum Servieren Kartoffeln abziehen und in kleine Würfel schneiden. Fleischwurst ebenfalls in feine Würfel schneiden. Radieschen putzen, abbrausen, abtropfen lassen und fein würfeln.
5. Eier schälen und halbieren. Übrigen Dill fein zerzupfen. Bei Bedarf etwas gut gekühltes Mineralwasser unter die Gurkensuppe rühren, bis die richtige Konsistenz erreicht ist. Suppe nochmals gründlich durchmischen, mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.
6. Gurkensuppe mit Eihälften, Radieschen und übrigem Dill in tiefen Tellern anrichten.