

Polnische Kartoffel-Gurkensuppe



Zutaten:

- 6 Kartoffeln, vorwiegend festkochend oder mehligkochend
- 1 Glas Gewürzgurken
- ca. 500 g Schäufele
- 4 Karotten
- 1 Zwiebel
- 3 Wacholderbeeren
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Nelke
- 3 Pfefferkörner
- 100 g Sauerrahm oder 100 ml Sahne (optional)
- 1 TI Kartoffelmehl oder Speisestärke
- etwas Öl
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Das Schäufele mit ca. 1 Liter Wasser in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Die Zwiebel schälen und halbieren und eine halbe Zwiebel mit der Nelke und dem Lorbeerblatt spicken und hinzu geben. Das Schäufele ca. 1 Stunde im Wasser ziehen lassen und dabei die Temperatur so einstellen das es nur ganz leicht kocht. Der weiße Schaum der entsteht bitte immer wieder abschöpfen.

Das Schäufele aus der Brühe herausnehmen und erst auf die Seite stellen. Die Zwiebel ebenfalls herausholen und wegwerfen. Die Brühe durch ein feines Sieb in einen Messbecher füllen.

In einem frischen Topf die restliche halbe Zwiebel, klein geschnitten anschwitzen und wenn sie glasig ist mit der Schäufelebrühe ablöschen und auffüllen. Das Glas mit den Essiggurken öffnen und das Gurkenwasser in die Brühe geben. Die Kartoffeln und Karotten schälen und in kleine Stücke schneiden. Alles in die Schäufelebrühe geben und je nach Bedarf mit etwas Wasser auffüllen. Alles zum Kochen bringen und auch hier wieder den Schaum an der Oberfläche abschöpfen.

Die Gewürzgurken in Scheiben und das Schäufele in Würfel klein schneiden und in die Suppe geben sobald die Kartoffeln und Karotten weich sind. Zum Schluss die polnische Kartoffel -Gurkensuppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Abbinden der Suppe ein Löffel Kartoffelmehl oder Speisestärke in etwas kaltem Wasser auflösen und zur Suppe geben. Kurz aufkochen lassen und gut einrühren. Mit Sauerrahm oder Sahne verfeinern.