

Kalte Gurkensuppe mit Joghurt

~ 1 Schlangengurke oder 6 Minigurken, 1 Knoblauchzehe, frische Kräuter, 200ml Gemüsebrühe, 300g Naturjoghurt, Paprikapulver, Salz & Pfeffer ~

Gurken waschen und in grobe Stücke schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken, Kräuter waschen, trockentupfen und fein hacken. Alles in eine Schüssel geben und mit einem Pürierstab pürieren. Joghurt unterheben und alles mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Suppe bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen und mit Gurkenraspel garniert servieren.

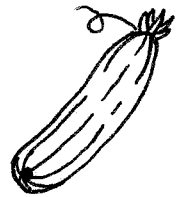
Schmorgurke

~ 1 Gurke, 1 Zwiebel, 1 Bd. Dill, 200g Schmand, 2 EL Butterschmalz, 150ml Gemüsebrühe, Senf, Salz & Pfeffer ~
Gurke schälen, der Länge nach halbieren, das weiche Kerngehäuse mit einem Löffel herauskratzen. Die Gurke in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen, fein würfeln und in etwas Butterschmalz bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. andünsten. Gurke hinzugeben und kurz mitdünsten. Gemüsebrühe zugießen, aufkochen und ca. 8 - 10 Min. schmoren, bis die Gurke weich ist. Dill waschen, trockentupfen und fein hacken. Schmand, Senf und Dill zu den Gurken geben, kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu passen gut Kartoffeln.

Gurkengemüse von einem alten Freund von Brünhilde Braun

~1-2 Gurken, 1 Zwiebel, 1 EL Margarine, 1 EL Mehl, 150ml Gemüsebrühe, 1-2 EL Kräutercreme, Salz & Pfeffer ~
Gurken schälen und in ca. 3mm dicke Streifen schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken, mit etwas Margarine in einem Topf andünsten, dann mit 1 EL Mehl bestäuben, anschwitzen und mit der Gemüsebrühe ablöschen, glattrühren. Wenn die Soße kocht, die Gurken dazugeben und garen. Die Gurken sollten noch einen leichten Biss haben. Zum Verfeinern etwas Kräutercreme, Salz und Pfeffer hinzugeben. Dazu gibt's Spätzle. Ungewöhnlich, aber sehr lecker...!

Wunderschöne Gurken aus
eigenem Anbau! ♥



Gurkendressing- oder dip

~ ½ Salatgurke, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 Bd. Dill, 1 Becher Schmand, 1 EL Olivenöl, 2 EL Zitronensaft, etwas Zucker, etwas Zitronenabrieb, 1 Msp. Kreuzkummelpulver, Salz & Pfeffer ~
Gurke waschen und grob würfeln, nicht schälen! Alle Zutaten (außer Salz und Pfeffer) in dieser Reihenfolge in ein hohes Mixgefäß oder einen Standmixer geben: Gurken, Schmand, Dill, Zucker, Olivenöl, Knoblauchzehe, Zwiebel, Zitronensaft, Zitronenabrieb, Kreuzkummelpulver. Mit dem Pürierstab oder im Standmixer alle Zutaten gründlich pürieren. Durch die Länge und die Intensität des Pürierens lässt sich die Konsistenz auch den persönlichen Vorlieben anpassen. Zum Abschluss noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tzatziki

~ ½ Schlangengurke, 1 - 2 Knoblauchzehen, 1 Becher Naturjoghurt, 1 EL Olivenöl, Salz ~
Gurke schälen, fein raspeln oder klein würfeln. Joghurt und Gurke vermischen. Knoblauch schälen und pressen, Salz und Olivenöl untermischen. Im Kühlschrank ca. 1 h kaltstellen.

Möhren-Gurkensalat mit Sesamdressing

~ 4 Möhren, ¼ Salatgurke, 4 EL Tahin, 1 EL Olivenöl, 1 Spritzer Zitronensaft, ¼ TL Knoblauchpulver, 1 TL Honig, 3 EL Sesam, Salz & Pfeffer ~
Die Möhren und die Gurke waschen und in Stifte raspeln. Sesam (ohne Fett!) in einer Pfanne anrösten, bis es duftet. Alle Zutaten vermischen und kurz durchziehen lassen.

Pancakes mit Heidelbeer-Soße

~ 250g Heidelbeeren, 2 Orangen, 2 Eier, 200ml Buttermilch, 200g Mehl, 1 TL Speisestärke, 90g Zucker, 3 TL Backpulver, 1 EL Bratöl, Puderzucker zum Bestreuen, 1 Pr. Salz ~
Heidelbeeren waschen, Orangen auspressen und den Saft zusammen mit 50g Zucker in einem Topf aufkochen. 2/3 der Heidelbeeren zugeben und ca. 10 Min. bei mittlerer Hitze kochen lassen. Speisestärke in etwas Wasser anrühren und damit die Masse binden, erkalten lassen. Den Backofen auf 70°C vorheizen, einen großen Teller hineinstellen. Mehl, Backpulver, Salz und 2 EL Zucker vermischen. Eier und Buttermilch hinzufügen, mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig rühren. Den Teig ca. 30 Min. quellen lassen. Die Pancakes in einer beschichteten Pfanne von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Fertige Pancakes im Ofen warmhalten. Die restlichen Heidelbeeren zur Soße geben und unterheben. Die fertigen Pancakes mit etwas Puderzucker bestreuen und mit der Heidelbeersoße servieren.