
GURKENSUPPE

1 große Zwiebel

hacken,

1 grüne Gurke

mit Schale raspeln

Die Zwiebel in einem Topf in Fett anbraten.
Die Gurke dazugeben und kurz
mitdünsten.

¾ l Brühe

dazugeben.
Kurz (ca. 15 Min.) köcheln lassen.

1 Becher Creme Fraiche

unterrühren. Anschließend mit

viel Dill und etwas Salz

abschmecken. Kleine Klöße aus der Füllung
von

3 Bratwürsten

formen und in die Suppe geben.

Alternativ: 300g Mett

anbraten und in die Suppe geben.