



Kalte Gurkensuppe

Eine Berliner Spezialität. Kalte Gurkensuppe wird in verschiedenen Varianten nördlich der Alpen gern gegessen. Ideal bei heißem Sommerwetter, als ungewöhnliche Vorspeise oder kleine Mahlzeit.

Für 4 Personen

1 große **Salatgurke**

1 Knoblauchzehe

1 kleines **Bund Radieschen**

2 EL Schnittlauchröllchen

Je 3 EL gehackter **Borretsch** und **Sauerampfer** oder Melisse

¼ Liter kalte, **entfettete** Brühe

Essig

Pfeffer aus der Mühle





Zubereitung:

Die Salatgurke waschen, mit der Schale fein **raspeln**, mit Salz bestreuen. Die Knoblauchzehe **pellen** und zu der geraspelten Gurke legen. Beiseite stellen.

Radieschen waschen und in feine Streifen schneiden. Die Knoblauchzehe aus den Gurken nehmen und zu den Radieschen geben.

Schnittlauch, Borretsch und Sauerampfer zu den Gurken geben, die Brühe vorsichtig unterrühren. Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen. Vor dem Servieren die saure Sahne begeben.

Glossario:

die Salatgurke, -n: cetriolo (da insalata)

das (der) Bund, Bünde/Bunde: mazzo

das Radieschen, -: ravello

der Borretsch: borragine

der Sauerampfer: acetosa

entfetten: sgrassare

raspeln: grattugiare

pellen: norddeutsch für „schälen“ (sbucciare)