

**Uwe Döring**  
**Justizminister des Landes Schleswig-Holstein**

## **Neumünsteraner Gurkensuppe mit Lachsstreifen**

### **Zutaten**

- 2 Salatgurken
- 1 Zwiebel
- Butter
- 1/2 l Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer, Dill
- 1 Becher Schlagsahne
- 200 g Räucherlachs

### **Zubereitung**

Kleingeschnittene Zwiebel in der Butter andünsten, grob gewürfelte Gurkenstücke dazugeben, mit Gemüsebrühe aufgießen, pfeffern, salzen und Dill dazugeben. Nach Ende der Garzeit die Suppe mit Sahne pürieren, warm stellen. Kurz vor dem Servieren die Suppe mit den Lachsstreifen aufkochen, in die Teller geben und mit Dill garnieren.

22. November 2006

---

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten:

Bellmann, Gröning & Partner GmbH  
Katie Köhler  
Beim Schlump 13 a, 20144 Hamburg  
Tel.: 040 / 480 655-10, Fax: 040 / 46 51 30  
E-mail: [agentur@bgup.de](mailto:agentur@bgup.de)

Quelle:

Deutsches Suppen-Institut  
Reuterstr. 151, 53113 Bonn  
Tel.: 0228 / 21 01 80  
Fax: 0228 / 22 94 60  
Internet: [www.suppeninstitut.de](http://www.suppeninstitut.de)