

## Rezept Gurken-Kartoffelsuppe mit Braunschweiger Mumme

**für 4 Personen**

**Zutaten:**

900 g Kartoffeln  
2 Salatgurken (800 g)  
1 Zwiebel  
2 El Öl  
500 ml Gemüsebrühe  
300 ml Mumme  
100 g Räucherlachs  
1 Bund Schnittlauch (oder kleine Lauchzwiebeln)  
200 g saure Sahne  
1 TL Mehl  
Muskat, Pfeffer, Salz

**Zubereitung:**

Kartoffeln waschen, schälen und in gleich große Stücke schneiden. 1 Gurke schälen, längs halbieren, entkernen und würfeln. Zwiebel würfeln und im heißen Öl glasig dünsten. Gurken- und Kartoffelwürfel mit Gemüsebrühe und Mumme zugedeckt aufkochen und 20 Min. bei kleiner Hitze kochen lassen. Lachs in kleine Würfel schneiden, abgedeckt beiseite stellen. 1 Gurke streifig schälen, längs halbieren, entkernen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Saure Sahne und Mehl verrühren. Suppe fein pürieren, dabei die Sahne zugeben. Suppe unter Rühren aufkochen, Gurkenscheiben zugeben und 2 Min. in der Suppe bissfest garen. Suppe mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken und mit Lachs und Schnittlauch servieren.

