

## **Gurkenrahmsuppe vom Potsdamer Braumeister**

*1 kg Gurken, Salz, Cayennepfeffer,  
1 Teel. gehackter Dill,  
1/2 Flasche Pilsner,  
1 l Knochenbrühe  
(auch Instant-Produkt),  
125 ml Schlagsahne;  
je Portion 1 Eßl. geschlagene Sahne,  
etwas geschnittene Kresse.*

Gurken halbieren, Kerne ausschaben und Gurken grob zerkleinern, salzen und pfeffern. Etwa 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen, Dill zugeben und Bier und Brühe aufgießen. So lange kochen, bis die Gurkenstücke weich sind, und alles durch ein Sieb streichen. Mit der geschlagenen Sahne mischen, aufkochen und sofort, mit Sahne und Kresse garniert, zu Tisch bringen.