

## Gurkensauce



Foto: kasiap istockphoto.com

### Zubereitung:

Gurken schälen, entkernen, schaben und gut einsalzen. Mehl in heißer Butter anschwitzen und Zwiebel beigeben. Die nicht ausgedrückten Gurken zugeben und gut verkochen. Mit gehackter Dille und Petersilie würzen. Mit Sauerrahm vollenden.

### Tipp:

Dieses äußerst variable Gemüsesaucen-Rezept lässt sich auch für Kürbis, gekochte Bohnenschoten, Linsen, Bohnen, Erbsen, Karotten und Erdäpfel verwenden. Jedoch muss dann zusätzlich mit ca. 1 l Milch oder Gemüsekochwasser aufgegossen werden.



### Quelle:

#### Die Steirische Küche

Willi Haider und Christoph Wagner

**Kochdauer:** 5 bis 15 min

**Schwierigkeit:** Eier-Koch

**Menüart:** Beilage

**Region:** Österreich, Steiermark

**Eigenschaften:** Schnelle Küche, vegetarisch

### Zutaten:

- 100 g Mehl
- 100 g Butter
- 1 Zwiebel (fein geschnitten)
- 1,5 kg Gurken
- Dille
- Petersilie (gehackt)
- Sauerrahm
- Salz