

Gurkensoße



Passend zur Gurkenhochsaison unser Rezept:

Wir haben für unser Gericht 4 mittlere **Feldgurken** geschält und gehobelt (reiben ist auch ok). Für die Bechamelsoße haben wir **Alsan oder Rapsöl** (2-3 EL) erhitzt, eine gehackte Zehe **Knoblauch** im Fett angeschwitzt, 2-3 EL **Mehl** hinzugefügt und unter ständigem Rühren leicht bräunen lassen, bevor wir mit etwas kalter **Hafermilch** (oder Soja, Mandel, Reis,...) aufgegossen und alles gut verquirlt haben, damit keine Klumpen entstehen. Die Soße darf übrigens sehr dick sein, weil die Gurken, die dazukommen, sehr viel Flüssigkeit enthalten und diese auch abgeben. Gewürzt haben wir mit **Salz, Dille und Pfeffer** und als Beilage gab es **gekochte Kartoffeln** mit Gomasio und Röstzwiebeln bestreut.

Share this: