

## Polnische Gurken-Suppe

### Für 2 Portionen

1 große Zwiebel, gewürfelt	2 Scheiben Schweinebauch	2 Kartoffeln (mittelgroß)
2 Möhren (mittelgroß)	3 Salzgurken	0,5 l Brühe
Butter, Salz, Pfeffer	4 EL Sahne	

Zwiebeln, Kartoffeln und Möhren schälen, zerkleinern und in einem großen Topf in etwas Butter anschwitzen. Die Brühe angießen und den Schweinebauch hinzugeben. Bei mittlerer Hitze kochen lassen, bis das Gemüse weich ist. Die Salzgurken auf einer Reibe grob raspeln und zur Suppe geben, sobald das Gemüse weich gekocht ist. Nun die Suppe mit Pfeffer, nach Bedarf auch mit etwas Salz und Gurkenwasser abschmecken. Den Schweinebauch herausnehmen, die Schwarte vom Schweinebauch entfernen, anschließend den Schweinebauch klein schneiden und auf dem Teller verteilen. Die Suppe darüber geben. In Polen wird nun üblicherweise Sahne untergehoben.  
Tipp:

Mit Bauernbrot und Schnittlauch servieren. Smacznego!

Steffen Henssler am 18. 06. 2012