

Rezept

Schmorgurken Spreewälder Art

Zutaten für ca. 2 Portionen: Arbeitszeit: ca. 20 min

- 700g Schälgurke
- 1 Zwiebel
- 100g Schinkenspeck
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL frisch gehackter Dill
- 100ml Sahne
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 150ml Brühe
- 1EL Mehl
- 1Schuss Essig
- 1Prise Zucker
-

Die Gurke schälen, viertel und das Kerngehäuse entfernen. Anschließend in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebel schön klein schneiden und auch den Schinkenspeck fein würfeln. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel mit dem Speck darin anbraten bis die Zwiebel schön glasig ist. Etwas Mehl einrühren und nun die vorbereiteten Gurkenstückchen dazu geben, mit Brühe und Sahne aufgießen, den Knoblauch zugeben und für ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Essig und Zucker abschmecken und abschließend den frischen Dill dazu geben.

Wer mag kann auch zwei oder drei Tomaten mit beifügen. Die Schmorgurke schmeckt auch prima zu Pellkartoffeln.

Guten Appetit!

[Zurück](#)