

SPREEWÄLDER SCHMORGURKEN

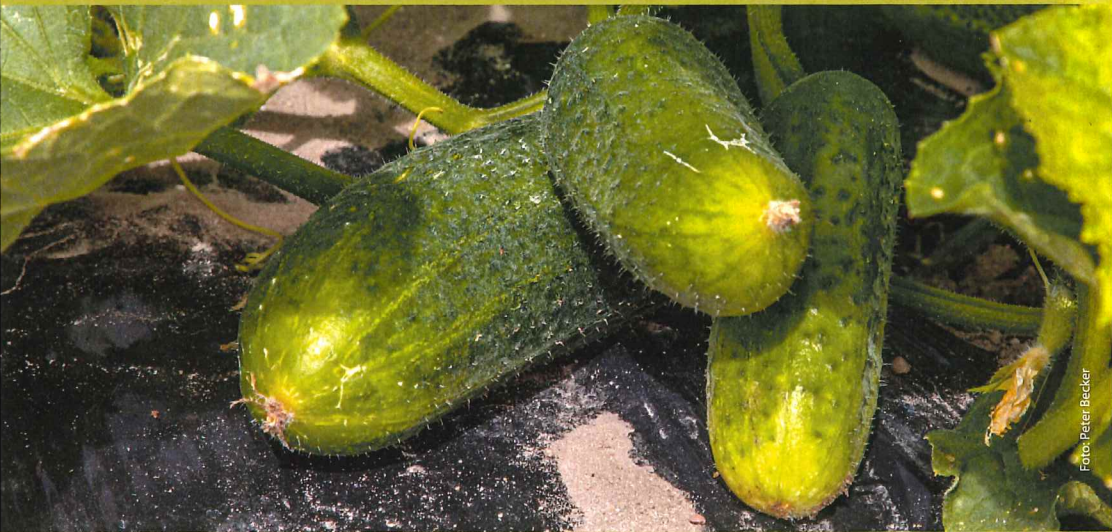


Foto: Peter Becker

ZUTATEN

- 1 kg fleischige Gurken
- 1/4 Liter Fleischbrühe
- 40 g Speck
- 1 TL Zucker
- 1 Zwiebel
- 1 EL Mehl
- Pfeffer, Salz, Essig
- 1 Stengel frischer Dill
- bei Bedarf Tomaten

ZUBEREITUNG

Die Gurken schälen, entkernen und in fingerlange und zweifingerbreite Stücke teilen. Den Speck und die Zwiebel würfeln, dann anbraten. Die Gurkenstückchen hinzugeben und etwa 20 Minuten mitbraten (sodass sie glasig aussehen, aber noch ein wenig Biss haben).

Bei Bedarf kleingeschnittene Tomaten oder Kirschtomaten hinzufügen und kurz mitbraten.

Im Fett Zucker und Mehl bräunen, mit der Fleischbrühe auffüllen, pikant mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Über die geschmorten Gurken geben, kleingehackten Dill dazu, umrühren und noch ein wenig durchziehen lassen.

Zu den Schmorgurken passen Salzkartoffeln.

Guten Appetit!

