

# Schmorgurke



Heimat

Zutaten

Zubereitung



Deutschland/Spreewald

2 mittelgroße Schmorgurken

1 Zwiebel

1 Bund Dill

1 Becher Sahne

1/2 Zitrone

Senfkörner

Gemüsebrühe

Butter oder Öl

Kartoffeln

Salz, Pfeffer

Die Gurke schälen

Gurke längs teilen

Das Innere der Gurke mit großem Löffel ausschaben und in einer Schüssel zur Seite stellen

Die Gurken in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden

In einem Topf die klein geschnittene Zwiebel in Butter oder Öl köcheln, bis sie glasig ist.

Die Gurkenscheiben dazu geben

Mit Salz und Pfeffer würzen

Saft einer halben Zitrone darüber geben, dazu einige der Dillblüten und der Stiele (Stiele später wieder entfernen)

Senfkörner dazu geben

Mit Gemüsebrühe bis zur Höhe der Gurkenstücke auffüllen

Ca. 20 min köcheln lassen, evtl. mit  
Holzlöffel etwas umrühren

Kurz vor Schluss etwas von dem Innern der  
Gurke wieder hinzugeben, sodass die Soße  
etwas dicker wird. Nicht zu viele von den  
Gurkensamen, nur das Gurkenfleisch.

Zuletzt den Becher Sahne hinzugeben,  
nur ganz kurz aufkochen

Gehackten grünen Dill zu den Gurken  
geben.

Dazu Salzkartoffeln

Getränk für Erwachsene

1 Glas Weißwein aus Sachsen