

Schmorgurke

Zutaten für 4 Portionen :

- 1 Schmorgurke ca. 500 g
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- Kurkuma
- Salz
- Prise Zucker
- Senf
- 1 EL saure Sahne
- 4 EL Gemüsebrühe
- 2 EL fein gehackter Dill



Zubereitung :

Dieses Rezept für Schmorgurke haben wir Kochbären an der Ostseeküste mit unserer Campingküche ausprobiert. Schmorgurke ist in Mecklenburg Vorpommern eine beliebte Beilage zu gebratenem Fisch. Wir haben uns dazu Flundern mit Haut knusprig braun gebraten. Die Schmorgurke ist eine eigene Gurkensorte, leicht gelblich und sehr groß. Beim Schälen der Schmorgurke aufpassen – sie kann an der Spitze bitter sein. Deshalb vom Stängel zur Spitze hin schälen und die Spitze – falls bitter – entfernen. Danach haben wir sie geviertelt, Kerne und Kerngehäuse herausgeschnitten und quer in etwa 2 cm breite Scheiben geschnitten. Weil die Schmorgurken, die wir hier serviert bekamen meist schön gelb waren, haben wir sie mit Kurkuma bestäubt. Die fein geschnittene Zwiebel wurde in Butter angedünstet. Dann kamen die Schmorgurkenscheiben dazu und wurden etwas angedünstet. Mit 4 EL Gemüsebrühe wurde die Schmorgurke dann etwa 10 Minuten gedünstet – Garprobe machen! Zum Schluss wurde die Schmorgurke mit saurer Sahne verfeinert und mit Salz, Zucker und Senf abgeschmeckt. Wir haben nur so viel Senf zugegeben, dass ein ganz leichter Senfgeschmack entstand. Zum Servieren die Schmorgurken mit Dill bestreuen.

Guten Appetit wünschen euch die Kochbären .