

HEIMATKÜCHE

Oma's Schmorgurken in Senfsahne Schmorgurken aus Oma's Rezepteschatz



Rezept für 4 Personen

- 350 g Kartoffeln
- Salz
- 1 kg Schmorgurken oder andere
- 40 g Butterschmalz oder Butter
- 20 g Mehl
- 500 ml Brühe
- 125 ml Sahne
- 2-3 EL Senf mittelscharf
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Pfeffer, Salz
- 1 EL Senfkörner hell oder braun
- 1 Bund frischer Dill

1. Kartoffeln waschen, schälen, würfeln und in Salzwasser ca. 10 Min. kochen, dann abgießen und beiseite stellen
2. Senfkörner in etwas Butter oder Butterschmalz anrösten, bis sie anfangen zu springen. Beiseite stellen
3. Dill fein hacken
4. Gurken waschen, der Länge nach halbieren und die Kerne herausnehmen. (Schmorgurken müssen geschält werden)
5. Die Gurken in dickere Scheiben schneiden
6. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Gurken zugeben und glasig dünsten
7. Das Mehl darüber streuen, unterheben und leicht anschwitzen lassen. Aufkochen und mit geschlossenem Deckel ca. 8 Min. köcheln lassen
8. Sahne und Senf dazugeben und unterrühren, ebenso die Kartoffeln unterheben
9. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen, Dill und Senfkörner unterheben und servieren

♥ Guten Appetit ♥