

Schmorgurken mit Hack

Zutaten:

1kg Schmorgurken
3 Zwiebeln, 3 EL Öl
600g gemischtes Hackfleisch
½ Liter klare Brühe
2 EL Senf, Salz, Pfeffer
1 Becher saure Sahne
ggf. frische Kresse

Zubereitung:

Schmorgurken schälen, halbieren und die Kerne mit einem Löffel herauslösen.
und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und fein hacken.
Öl erhitzen, Zwiebeln und Hackfleisch anbraten.
Gurken dazugeben und mit klarer Brühe ablöschen.
Ohne Deckel bei mittlerer Hitze 20 bis 25 Minuten garen.
Mit Senf, Salz, Pfeffer und klein geschnittene Kresse würzen, abschmecken und
die saure Sahne dazugeben.
Dazu passen Salzkartoffeln.



