

Geschmorte Gurken mit Kapern

by Andreas - Dienstag, Februar 23, 2010

<http://mundgericht.de/index.php/geschmorte-gurken-mit-kapern/>

Schmorgurken sind so ein Gericht aus einer längst untergegangenen Welt. Obwohl diese süß-sauren Gurken auch heute noch eine treue Gemeinde haben, haftet ihnen doch der Geruch von Kantine an. Wenn man aber mit ordentlich Gewürz an die Sache herangeht, sind sie eine wunderbare Beilage zu gebratenem Fleisch oder Fisch.

1 Salatgurke

2 Knoblauchzehen

1 rote Peperoni

1 rote Paprika

2 EL Kapern

1 TL Zucker

1 EL Weißweinessig

3 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer

Die Gurke schälen, halbieren und von den Kernen befreien. Dann in kleine Würfel schneiden. Mit dem Öl in einer Pfanne dünsten. Den Knoblauch dazupressen, die Peperoni klein schneiden (Kerne entfernen, wer es nicht zu scharf mag), die Paprika würfeln und alles mit den Kapern zu den Gurken geben. Mit Essig, Zucker, Pfeffer und Salz abschmecken.

Das Gericht braucht nicht sehr lange. Um die Gurken noch bissfest zu behalten, sollte man nicht länger als 10 Minuten schmoren.

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station