

Schmorgurken mit getrockneten Tomaten

by Andreas - Montag, Juli 01, 2013

<http://mundgericht.de/index.php/schmorgurken-mit-getrockneten-tomaten/>

In letzter Zeit sind Schmorgurken wieder in Mode gekommen und man findet sie auf vielen Speisekarten wieder. Die 80er und 90er Jahre waren praktisch schmorgurkenfrei (nicht fein genug). Ich habe hier mal mit Chilischote eine scharfe Variante probiert.

2 Salatgurken (oder 2 große Schmorgurken)

100 g durchwachsener Räucherspeck

2 Zwiebeln

1 Chilischote

5 in Öl eingelegte getrocknete Tomaten

1 EL Butter

300 ml Sahne

1 EL Crème Fraîche

1 Prise Zucker

1 EL Balsamicoessig

Pfeffer

Salz

1 Bund Dill

Die Zwiebeln, den durchwachsenen Speck und die entkernte Chilischote fein würfeln und in der Butter andünsten. Dann die Salatgurken halbieren und die Kerne mit einem kleinen Löffel ausschaben und in 1cm dicke Scheiben schneiden (Schmorgurken entsprechend grob würfeln). Zu den Zwiebeln geben. Nun die Sahne, Crème Fraîche, Zucker, Pfeffer, Salz, und Balsamicoessig und die gehackten in Öl eingelegten Tomaten dazu geben. Bei

geschlossenem Deckel bei kleiner Flamme ca. 15 Minuten köcheln lassen. Abschließend den gehackten Dill begeben.

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station