

Rezept

Gefüllte Schmorgurken mit Hackfleisch

Ein Rezept von Gefüllte Schmorgurken mit Hackfleisch, am 29.03.2023

Zutaten

4 Schmorgurken (à ca. 200 g)	1 Brötchen (vom Vortag)
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
100 g durchwachsener Räucherspeck	2 EL Butter
1 kg gemischtes Hackfleisch	1 Ei (Größe M)
1 Bund Dill	1/2 Bund Minze
10 Borretschblätter	Salz
Pfeffer	edelsüßes Paprikapulver
2 TL Dijon-Senf	200 ml Rinderbrühe
100 g Crème fraîche	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 975 kcal

Zubereitung

1. Die Gurken schälen, längs halbieren und die Kerne herauskratzen. Das Brötchen in etwas Wasser einweichen. Zwiebel und Knoblauch schälen und ebenso wie den Speck fein würfeln. In einer kleinen Pfanne 1 ½ EL Butter zerlassen, Zwiebel und Knoblauch darin goldbraun andünsten. Den Speck dazugeben und kurz mitdünsten, dann die Pfanne von der Herdplatte ziehen.
2. Das Hackfleisch mit dem Ei in eine Schüssel geben. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Dill- und Minzeblätter abzupfen und mit dem Borretsch fein hacken. 1 EL Dill beiseitelegen. Das Brötchen ausdrücken und zerzupfen. Kräuter, Brötchen und Zwiebel-Speck-Mischung zum Hackfleisch geben und mit den Händen mischen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und 1 TL Senf würzen.
3. Den Backofen auf 220° vorheizen und eine ofenfeste Form mit der übrigen Butter einfetten. Die Hackmasse in acht Portionen teilen und in die Gurkenhälften drücken. Die Gurken in die Form setzen, die Brühe dazugießen und die Form mit Alufolie verschließen. Im heißen Ofen (Mitte, Umluft 200°) ca. 30 Min. garen. Die Crème fraîche mit übrigem Senf und Dill verrühren. Die Folie abnehmen, die Crème fraîche unter die Brühe rühren und alles weitere ca. 15 Min. garen. Mit Salzkartoffeln servieren.