

Rezept

Schmorgurken in Senfsahne

Ein Rezept von Schmorgurken in Senfsahne, am 10.06.2023

Zutaten

250 g Langkornreis	Salz
Pfeffer	1 kg Schmorgurken
1 große Zwiebel	je 1 Bund Dill und Schnittlauch
3 EL Öl	1 EL Mehl
¼ l warme Gemüsebrühe	200 g Sahne
2 EL mittelscharfer Senf	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal

Zubereitung

1. Den Reis nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser garen. Die Gurken schälen, halbieren und entkernen. In Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Kräuter waschen und trocken tupfen. Dillspitzen abzupfen und fein hacken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
2. Das Öl in einem weiten Topf erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Gurken dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz mitdünsten. Das Mehl darüberstäuben und kurz anschwitzen. Die Brühe dazugießen. Alles aufkochen und offen bei schwacher Hitze 10 Min. kochen. Die Sahne dazugießen und noch 10 Min. köcheln lassen.
3. Senf und Kräuter einrühren. Die Sauce aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Reis abgießen und abtropfen lassen. Reis und Schmorgurken anrichten.