

Rezept

Schmorgurken mit Hackbällchen und Pellkartoffeln

Ein Rezept von Schmorgurken mit Hackbällchen und Pellkartoffeln, am 28.06.2026

Zutaten

1 kg vorw. festkochende Kartoffeln	Salz
4 Zwiebeln	½ Bund glatte Petersilie
350 g gemischtes Hackfleisch	1 Ei
Salz	Pfeffer
2 EL neutrales Öl (z. B. Rapsöl)	700 g Landgurken
½ EL Mehl	½ Bund Pimpinelle
5 Borretschblätter (ersatzweise 2 Stängel Dill, nach Belieben)	150 g saure Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 555 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser zugedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 40 Min. weich kochen.

2. Inzwischen für die Hackbällchen 2 Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Petersilie waschen und trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Hackfleisch mit Ei, Zwiebelwürfeln und Petersilie verkneten und mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Aus der Hackmasse mit angefeuchteten Händen walnussgroße Bällchen formen und auf ein Brett legen. 1 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und Hackbällchen darin bei mittlerer Hitze in ca. 10 Min. rundum anbraten.

4. Die Gurken schälen und halbieren, evtl. Kerne herauskratzen und die Hälften würfeln. Restliche Zwiebeln schälen und fein würfeln. Übriges Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin glasig dünsten. Gurken dazugeben und ca. 5 Min. bräunen. Mehl darüberstäuben, 150 ml Wasser angießen und Gurken offen bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. garen. Dann die Hackbällchen dazugeben.

5. Pimpinelle und Borretsch waschen und trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Saure Sahne und Kräuter zu den Schmorgurken geben und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen und zu den Schmorgurken mit Hackbällchen servieren.