

Rezept

Spreewälder Gurkengemüse

Ein Rezept von Spreewälder Gurkengemüse, am 28.06.2026

Zutaten

1 kg Schmorgurken (ersatzweise 2 große Salatgurken)	100 g durchwachsener Räucherspeck
1 EL Butter	2 Zwiebeln
1 EL Pfeffer	Salz
1 EL Mehl	1 EL Puderzucker
1 Bund Dill	300 g Sahne
	1 EL Essig

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Gurken schälen, längs halbieren, Kerne herausschaben. Gurkenhälften quer in zentimeterdicke Scheiben schneiden. Den Speck ohne Schwarte und Knorpel in Streifen schneiden, Zwiebeln schälen und fein würfeln.

2. Speck und Zwiebeln in der Butter ca. 5 Min. andünsten, aber nicht bräunen. Gurken dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und in ca. 5 Min. glasig werden lassen. Puderzucker und Mehl darüberstäuben, unterrühren. Sahne einrühren und langsam erhitzen, alles ca. 15 Min. offen sanft kochen lassen. Dill waschen, trockenschütteln und hacken. Mit Essig und Salz abschmecken, mit Dill bestreuen.