Rezept

Spreewälder Gurkengemüse

Ein Rezept von Spreewälder Gurkengemüse, am 05.06.2025

Zutaten

1 kg	Schmorgurken (ersatzweise 2 große Salatgurken)
1 EL	Butter
	Pfeffer
1 EL	Mehl
1 Bund	Dill
100 g	durchwachsener Räucherspeck
2	Zwiebeln
	Salz
1 EL	Puderzucker
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 darüber stäuben, 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.