

Berliner Schmorgurken

Zutaten:

gefunden auf www.daskochrezept.de

300 g Schmorgurken
40 g Frühstückspeck
20 g Butter
50 ml Sahne
1 kleine Schalotte
1 Bund Dill
Salz,
Pfeffer

Zubereitung:

Die geschälten Gurken der Länge nach halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Die Schalotte und den Speck in Würfel schneiden. Die Butter schmelzen lassen, die Würfel zugeben und auf kleiner Hitze anschwitzen.

Die Gurken zugeben und zugedeckt auf kleiner Hitze garen. Nach ca. 10 Minuten die Sahne zugeben und auf 1/3 reduzieren. Mit Salz, Pfeffer und feingeschnittenem Dill bestreuen.

[Druck-Version](#)

