

Schmorgurken mit Ziegenfrischkäse

Der Klassiker aus dem Spreewald: Schmorgurken frisch vom Feld, schön deftig mit Zwiebeln und Speck und als besondere Note: milder, cremiger Ziegenfrischkäse. Dazu schmeckt selbstgestampftes Kartoffelpüree.

Zutaten (für 4 Personen)

1,5 Kilo Schmorgurken
90 g Zwiebeln
100 g Speckwürfel
40 g Butterschmalz
100 g Ziegenfrischkäse
200 g Schmand
100 ml Weißwein oder Brühe
2 EL weißer Balsamico-Essig
3 TL körniger Senf
Zwei Bund Dill

Zubereitung

Schmorgurken schälen (damit die Gurken nicht bitter werden, immer von der Blüte zum Stiel schälen, da im Stiel Bitterstoffe stecken. Wer auf Nummer sicher gehen will - Gurke einfach von der Mitte nach außen schälen)

Kerngehäuse entfernen und Gurken in ca. 2 cm breite Streifen schneiden

Zwiebel in kleine Würfel schneiden, mit den Speckwürfeln im Butterschmalz anbraten
Gurken dazugeben, ca. 3 min andünsten

Mit Weißwein ablöschen
Ziegenfrischkäse und Schmand dazugeben
Senf unterrühren, mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken

Ca 10 min bis zur gewünschten Bissfestigkeit auf mittlerer Flamme köcheln lassen

Mit Kartoffelpüree servieren

Olaf Kosert und Antenne Brandenburg wünschen guten Appetit!