

Schmorgurken mit Hack und Kartoffeln

Zutaten (für 4 Personen):

- 500 g Lammhack
- alternativ: Rinderhack
- 450 g Schmorgurken
- 2 Schalotten
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 EL Butterschmalz
- Salz
- Zucker
- 200 ml (bevorzugt Riesling) Weißwein
- 200 ml Brühe
- 1 Bund Dill
- 1 Becher Crème fraîche
- 1 Bio-Zitrone
- frische Muskatnuss

Die Gurken schälen, längs halbieren und entkernen, anschließend in mundgerechte Stücke teilen. Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Die Gurkenstücke dazugeben und alles vermengen. Nun das Hackfleisch hinzufügen und mit den anderen Zutaten leicht anbraten. Mit Salz und etwas Zucker würzen.

Brühe und Weißwein angießen. Den Topf verschließen und alles 20 bis 25 Minuten köcheln lassen. Den Garzustand der Gurken zwischenzeitlich testen. Sie garen unterschiedlich.

Dill säubern und fein hacken und mit Crème fraîche unter die Gurken rühren. Mit Muskat, etwas Zitronensaft und Schalenabrieb abschmecken. Dazu Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree servieren.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 23.07.2021

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen