Schmorgurken

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Melli ZIns

Sommerliche Schmorgurken

Salatgurken schmecken auch warm ganz prima. 🙂

Zutaten und Zubereitung für 2-4 Personen :
2 Salatgurken (oder andere Gurken die Garten oder Markt hergeben)
1 Zwiebel

Die Gourmet auf 120 Grad und Intervallstufe 7 (Koch-Rührelement) einstellen. Etwas Öl in den Kessel geben und die entkernten und geviertelten Gurken hinzugeben. Etwa 5 Minuten schmoren. Dann eine klein geschnittene Zwiebel hinzugeben und weiter schmoren. Nun das Intervall auf Null stellen damit das Rührelement durchgängig läuft.

2 El Butter
Mehl und
Gemüsebrühe

hinzu geben bis die Soße die gewünschte Konsistenz hat. Temperatur auf Null stellen.

Mit
Salz
Pfeffer
Zitronensaft
Dill und
Bohnenkraut

nach Belieben würzen und

einen Becher Schmand

dazu geben.

Fertig 😊 😊 😊.

Dazu gab es Kartoffelmus und Kräuterseitling im Bierteig.
Hühnchen und Fisch passen auch super dazu.

Lecker. Sommerlich. Frisch.