

Schmorgurken-Ragout

Zutaten für 4 Portionen:

900g Gurken – 1kg Kartoffeln – Salz – 2 Zwiebeln – 80g Butter – 1 TL Senfsaat – 1 TL Koriandersaat – 1TL Kümmel – 5 Pimentkörner – 2 Lorbeerblätter – 1 EL Zucker – 20g Mehl – 400 ml Gemüsebrühe – 1 EL Weißwein- oder Kräuternessig – 1 Bund Petersilie – 1 Bund Dill – 1 EL scharfer Senf – Pfeffer

Zubereitung:

- Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser garen
- Von den Gurken nur jeden zweiten Streifen Schale abschälen und in Scheiben schneiden (je nach Dicke der Gurke vorher einmal längs halbieren)
- Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden
- Butter in einer großen Pfanne oder einem Topf aufschäumen lassen und die Zwiebeln darin glasig dünsten
- Senfsaat, Koriander, Kümmel und Piment unterrühren und Lorbeer zugeben
- Mit Zucker bestreuen, mit Mehl bestäuben und bei milder Hitze schmoren bis sich der Butter-Mehl-Ansatz hellbraun färbt
- Gemüsebrühe und Essig unter Rühren hinzu gießen
- Gurken zugeben und unter Rühren 8-10 Minuten offen schmoren
- Kräuter hacken und unterrühren
- Gurkenragout nochmals aufkochen, Senf einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen
- Kartoffeln zum Gurkenragout servieren

Wir wünschen guten Appetit!

