
Schmorgurken

Zutaten:

- 6 - 8 gelb gereifte Gurken
- 100 – 150 g gerauchter Bauch
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 3-4 Knoblauchzehen
- Butterfett
- Gemüsebrühe
- 1 Chilischote
- 2 – 4 Tomaten
- 75 – 100 ml Sahne
- 1 EL Speisestärke
- ½ Tasse Weißwein
- Schwarzer Pfeffer, Salz

Zubereitung:

- Gurken schälen und der Länge nach halbieren; mit einem Esslöffel die Kerne ausschaben und in 3 cm Breite Stücke schneiden
- Tomaten enthäuten und grob würfeln
- Speck würfeln
- Zwiebeln in Ringe schneiden
- Knoblauch fein würfeln
- Speck und Zwiebeln in Butterfett anbraten, Pfeffer, Chili u. Knoblauch dazu geben und kurz weiter anbraten
- Gurken dazugeben und bei mittlerer Hitze unter Rühren anschmoren
- mit den gehackten Tomaten ablöschen und 5 Min weiter schmoren
- Sahne, Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer dazu geben und bei geringer Hitze ca 15 Min garen; dabei immer wieder umrühren
- Stärke in Weißwein anrühren und das Gemüse damit andicken, aufkochen und vom Feuer nehmen