

Schmorgurken mit Rinder-Hack und Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

200 g Rinderhack	400 g weiche Kartoffeln	1 Salatgurke
2 Zwiebeln	4 Tomaten, Dose	20 g Speisestärke
50 ml Sahne	50 ml Milch	60 g Butterschmalz
20 g Butter	2 Zweige Thymian	1 Muskatnuss
Zucker	schwarzer Pfeffer	Salz

Die Kartoffeln schälen, vierteln und 20 Minuten in Salzwasser gar kochen. Eine Zwiebel abziehen und klein schneiden. Eine Kasserolle mit etwas Butterschmalz erhitzen und die Zwiebel darin bei geringer Hitze bräunen. Die Gurke längs halbieren, die Kerne auskratzen, die Gurke in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden und leicht salzen. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Gurkenringe darin scharf anbraten. Die restliche Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Eine gusseiserne Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und das Hackfleisch scharf darin anbraten. Kurz danach die Zwiebelwürfel hinzufügen und mit anbräunen. Anschließend die Tomaten hinzugeben, zerstampfen und später die Gurkenscheiben zufügen. Das Ganze schmoren lassen. Das Kartoffelwasser abgießen, die Milch und die Sahne hinzufügen, nochmals erwärmen, die Butter hinzufügen und alles miteinander zerstampfen. Etwas Muskatnuss reiben. Das Püree mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Den Thymian zupfen. Die Schmorgurken-Pfanne mit Salz, Pfeffer, einer Prise Salz, dem Thymian und reichlich geriebener Muskatnuss abschmecken. Abschließend mit der Speisestärke binden. Die Schmorgurken-Pfanne und das Kartoffel-Püree auf Tellern anrichten und mit den Butterzwiebeln garnieren.

Ulrich Dillmann am 28. Mai 2010