

# Gurkengemüse mit Dill und Speck

## Für 4 Personen

2 Salatgurken	100 g Speck	30 g Butter
1 EL Zucker	Salz	Pfeffer
3 TL Mehl	75 ml Weißwein	300 ml Gemüsebrühe
1/2 Bund Dill	1/2 Bund glatte Petersilie	150 g saure Sahne
1 Spritzer Apfelessig		

Salatgurken waschen, schälen und der Länge nach halbieren.

Das Kerngehäuse mit einem Teelöffel auslösen und das Fruchtfleisch in fingerdicke Stücke schneiden.

Den Speck fein würfeln. In einem Topf Butter schmelzen, den Speck zugeben und anbraten.

Gurkenstücke und Zucker zugeben und einige Minuten dünsten, bis die ausgetretene Flüssigkeit wieder verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Mehl dazu in den Topf sieben und kurz mitschwitzen.

6 Mit dem Wein ablöschen und die Brühe zugießen. Die Gurken ca. 15 Minuten bei schwacher Hitze schmoren.

In der Zwischenzeit Dill und Petersilie abbrausen, trocken tupfen und fein schneiden.

Die saure Sahne unter die Schmorgurken rühren, mit etwas Apfelessig abschmecken und die Kräuter unterheben. Dazu passt Fisch oder Geflügel.

Sören Anders am 13. März 2020