

Schmorgurken mit Bratwurst und Kartoffel-Würfeln

Für 4 Personen

1 kg Schmorgurken	Salz	600 g festk. Kartoffeln
1 Zwiebel	2 EL Butter	1 EL Mehl
400 ml Gemüsebrühe	2 EL Pflanzenöl	4 grobe Bratwürste
1 EL Senf	Pfeffer	1 TL Zucker
150 g saure Sahne	1 Bund Dill	

Die Schmorgurken waschen, schälen, der Länge nach halbieren, die Kerne mit einem Löffel austreichen. Gurkenhälften in etwa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Gurken gut salzen und zur Seite stellen.

Die Kartoffeln waschen, schälen, in 2 cm große Würfel schneiden und in einem Topf mit kochendem Salzwasser ca. 10-12 Minuten garen.

Die Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

In einem Topf Butter erhitzen und die Zwiebelscheiben darin glasig dünsten, mit Mehl bestäuben, unterrühren und noch einmal kurz anschwitzen. Dann unter Rühren mit Brühe ablöschen und ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen.

Inzwischen das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Bratwürste bei milder Hitze rundherum knusprig braten.

Die Sauce mit Senf, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und die saure Sahne unterrühren.

Die gesalzenen Gurken trockentupfen, in die Sauce geben und 5 Minuten bei kleiner Hitze mit garen.

Dill abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Dann unter die Schmorgurken mischen.

Die gekochten Kartoffeln abgießen.

Kartoffeln, Schmorgurken und Bratwurst anrichten und servieren.

Andrea Safidine am 29. August 2022