



## Schlesische Schmorgurken

### Zutaten:

1 kg Landgurken, 400 g Tomaten aus der Dose, 1 EL Öl, 400 g Hackfleisch, 300 ml Gemüsebrühe, 1 Bund Dill, 2 EL Essig, 1 TL Zucker, Salz und Pfeffer, 3 EL saure Sahne

Die Gurken schälen, längs halbieren, mit einen kleinen Löffel entkernen und in 1 cm große Stücke schneiden.

Das Hackfleisch im Öl angebraten. Die Gurkenstücke dazugeben und ca. 3 min mitbraten. Mit den Tomaten und der Brühe ablöschen. Ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Gurken glasig sind.

Essig, Zucker und Dill zu den Schmorgurken geben und abschmecken. Ca. 10 Minuten bei wenig Hitze weitergaren.

Schmorgurken mit einem Klecks saurer Sahne anrichten.

### Tip:

Mit Kartoffeln oder Reis servieren.

**buffet-ok.de**  
Online-Shop

### **Biofrische - direkt zu Ihnen nach Hause**

#### **Biokisten**

frisches Gemüse und Obst • Käse, Eier, Milch, Brot und Fleisch • Naturprodukte • regionale Produkte

#### **Mittagessen**

für Firmen, Büros oder Privathaushalte • Schulen und Kindergarten

#### **Partyservice**

kalte und warme Buffets • Cateringservice • Organisation und Durchführung

#### **Bio Bistro „Café:ok“**

täglich frisch gekochte Mittagessen • hausgebackene Kuchen und Kaffeespezialitäten