

Omas Schmorgurken mit Kartoffeln

Gurken, würziges Hackfleisch, cremige Sauce: Schmorgurken sind ein klassisches Hausmannskost-Rezept. Warme Gurken klingen seltsam? Überwinde deine Scheu und du entdeckst einst der schönsten Traditionsgerichte. Essen für die Seele wie von Oma, nachdem man die Teller abschmecken möchte. Und natürlich ist auch hier ein bisschen Abwandlung immer erlaubt. So machen wir das Gericht heutzutage gerne mit vegetarischem Hackfleisch.



Omas Schmorgurken mit Kartoffeln | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (2 Portionen): 1 Kilo Gurken | 800 Gramm Kartoffeln | 200 Gramm Zwiebeln | 25 Gramm Butter | 400 Gramm (vegetarisches) Hackfleisch | 200 Milliliter Weißwein | 2,5 Esslöffel Salz | 2 Esslöffel Zucker | 0,5 Teelöffel Pfeffer | 150 Gramm Frischkäse | 200 Gramm saure Sahne | 20 Gramm Dill



Omas Schmorgurken mit Kartoffeln | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (45 Minuten): 1. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. 2. Zwiebel schälen und fein würfeln. 3. Gurken schälen, der Länge nach halbieren, das Kerngehäuse herauskratzen und dann in Scheiben schneiden. 4. Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser je nach Größe 20-25 Minuten gar kochen. 5. Zwiebeln mit dem Hackfleisch in etwas Butter braten, bis die Zwiebeln glasig sind und das Hackfleisch krümelig ist. 6. Mit Weißwein ablöschen, Deckel schließen und Gurken 15 Minuten schmoren. 7. Frischkäse und saure Sahne einrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. 8. Kartoffeln abschütten und mit den Schmorgurken anrichten. 9. Mit frischem Dill garnieren.

Jetzt noch mehr [Hausmannskost-Gerichte](#) und weitere [Gerichte mit Gurken](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 1028 Kalorien | 60,7 Gramm Fett | 48 Gramm Kohlenhydrate | 57,7 Gramm Eiweiß