Schmorgurken
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

2 kg Schmorgurken, 600 gr gemischtes Hack, 4-6 Tomaten, 1-2 Bund Dill, gekörnte Brühe.

Die Vorbereitungen:

Die Schmorgurken schälen, dabei von jeder Schmorgurke ein kleines Stück probieren, es wäre schade, wenn eine bittere Schmorgurke dabei wäre, die das gesamte Gericht versaut... Die geschälten Schmorgurken längs vierteln und in fingerdicke Stücke schneiden. Dill ggf. abspülen und vom Stängel zupfen und etwas klein schneiden. Die Tomaten vierteln/achteln und vom Stielansatz befreien.

Die Zubereitung:

Das Hack in einem großen Topf anbraten, dabei regelmäßig umrühren und teilen, damit das Hack krümelig wird. Sobald das Hack vollständig angebraten ist, die Schmorgurken und Tomaten zugeben, etwas später auch Dill und gekörnte Brühe nach Geschmack dazugeben und auf kleiner Hitze unter regelmäßigem Umrühren garköcheln. Dazu passt Reis.
Guten Appetit!

P.S.: Zusätzliche Flüssigkeit ist normalerweise nicht nötig, da die Schmorgurken und Tomaten genug abgeben.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de