

Schmorgurke mit Hackbällchen

Zutaten für 4 Personen

1 kg Schmorgurke
1 Fleischtomate
1 Bund Dill
1 Ei
1 Zwiebel
500 g gemischtes Hackfleisch
¾ l Gemüsebrühe (von Wela)
200 g Schlagsahne
3 EL Öl
1 EL Paniermehl
3-4 EL hellen Soßenbinder
Salz, Pfeffer, Edelsüß Paprika

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen, fein würfeln
2. Hack, Ei, Zwiebel, Paniermehl vermengen, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und kleine Bällchen formen
3. Gurken schälen, halbieren und mit einem Löffel die Kerne entfernen, in Stücke schneiden
4. Hackbällchen in Öl anbraten, aus der Pfanne nehmen
5. Gurken im Bratfett andünsten, Brühe aufgießen, kurz aufkochen lassen
6. Sahne dazugeben und Hackbällchen einlegen
7. 5 Minuten köcheln lassen
8. Soßenbinder einrühren und kurz aufkochen lassen
9. Alles in eine etwas längliche, höhere Schüssel geben
10. Dill waschen und zupfen
11. Tomate waschen, vierteln, entkernen und klein würfeln und mit dem Dill über das Gemüse geben

Guten Appetit!

Mehr Rezepte in Kikis Kochkorb unter: www.obsthandel-zum-felde.de