Gurkengemüse

für 4 Personen

Zutaten

1,5 kg Gemüsegurken, 40 g Butter, 2 Teelöffel milder Senf, 1 Teelöffel Salz, 2 Teelöffel Ahornsirup, 3 Esslöffel Zitronensaft, 100 ml Gemüsebrühe, 1 Eigelb, 50 ml fruchtigen Weißwein, 50 ml Sahne, 0,5 Bund Dill, 2 Teelöffel Speisestärke

© www.dietzens.de

Zubereitung

- 1. die Gurken schälen, längs vierteln und die Kerne ausschaben
- 2. die Gurken in 0,5cm dicke Scheiben schneiden
- 3. die Butter im Topf zerlassen und die Gurkenstücke darin kurz anbraten
- 4. nun den Senf, das Salz, den Sirup und den Zitronensaft untermischen und die Gemüsebrühe dazu geben
- 5. alles zugedeckt bei mittlerer Hitze 20 Minuten schmoren
- 6. den Wein zugeben und bei offenem Deckel nun 5 Minuten etwas Flüssigkeit verdampfen lassen
- 7. wenn das Gemüse gebunden sein soll, dann jetzt mit 2 Teelöffeln kalt angerührter Speisestärke kurz aufkochen
- 8. vom Dill die Spitzen abzupfen und fein hacken
- 9. das Eigelb in der Sahne verquirlen
- 10. den Topf vom Herd nehmen und 2 Esslöffel der Flüssigkeit entnehmen und unter die Eigelb-Sahne-Mischung ziehen
- 11. mit dieser Mischung nun das Gemüse legieren'und kräftig abschmecken, gegebenenfalls mit Sirup und Zitronensaft nachwürzen
- 12. die Dillspitzen unterrühren und servieren

Zeitbedarf

45 Minuten

dazu paßt

Gemüsebratling