

## Schmorgurken mit Ziegenfrischkäse

Der Klassiker aus dem Spreewald: Schmorgurken frisch vom Feld, schön deftig mit Zwiebeln und Speck und als besondere Note: milder, cremiger Ziegenfrischkäse. Dazu schmeckt selbstgestampftes Kartoffelpüree.

### Zutaten (für 4 Personen)

1,5 Kilo Schmorgurken  
90 g Zwiebeln  
100 g Speckwürfel  
40 g Butterschmalz  
100 g Ziegenfrischkäse  
200 g Schmand  
100 ml Weißwein oder Brühe  
2 EL weißer Balsamico-Essig  
3 TL körniger Senf  
Zwei Bund Dill

### Zubereitung

Schmorgurken schälen (damit die Gurken nicht bitter werden, immer von der Blüte zum Stiel schälen, da im Stiel Bitterstoffe stecken. Wer auf Nummer sicher gehen will - Gurke einfach von der Mitte nach außen schälen)

Kerngehäuse entfernen und Gurken in ca. 2 cm breite Streifen schneiden

Zwiebel in kleine Würfel schneiden, mit den Speckwürfeln im Butterschmalz anbraten  
Gurken dazugeben, ca. 3 min andünsten

Mit Weißwein ablöschen  
Ziegenfrischkäse und Schmand dazugeben  
Senf unterrühren, mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken

Ca 10 min bis zur gewünschten Bissfestigkeit auf mittlerer Flamme köcheln lassen

Mit Kartoffelpüree servieren

*Olaf Kosert und Antenne Brandenburg wünschen guten Appetit!*