



Spreewälder Gehacktes Stibbe und Schmorgurken mit Kartoffel Pürée

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Herzhafter Alltagsküche unter 30 Minuten, schmeckt der ganzen Familie, preiswert

Zutaten

- 500 g gemischtes Hackfleisch, gekrümelt
- 1,3 kg Schlangengurken, geschält, halbiert, ohne Kerne, in groben Stücken
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1/2 l Fleischbrühe (Ersatzweise Gekonntgekocht Gemüsebrühe)
- 100 l saure Sahne
- 50 ml flüssige Sahne
- 30 g zerlassene Butter
- 1-2 El Pflanzenöl
- 1 1/2 El Mehl
- 1 kleines Bund frischer Dill, gezupft, gehackt mit 25 g kalter Butter vermischt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Aus der Butter mit den Zwiebeln und dem Mehl eine helle Mehlschwitze ansetzen.

Schritt3

Zunächst mit der Brühe aufgießen, glatt rühren, aufstoßen lassen. 3-4 min. leise köcheln lassen.

Schritt4

Das Gehackte in einer heißem Stielpfanne anschwitzen, krümelig "absteifen" lassen. Salzen und pfeffern, zur Sauce geben, ca. 10-15 min. kochen lassen.

Schritt5

Dann die Gurkenstücke, Sahne und die saure Sahne dazu geben, erst jetzt mit der Dillbutter aufmontieren. (Um die schöne, grüne Farbe zu erhalten) nachschmecken.

Schritt6

Mit Kartoffel Püree oder auch körnigem Reis servieren.

Schritt7

Rezeptart: Berlin-Brandenburgisch **Tags:** preiswert, schmorgurken

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spreewaelder-gehacktes-stibbe-und-schmorgurken-mit-kartoffel-pueree/>