



# 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' : '' });
```

Herzhafte 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 Stiepfanne 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/>