

Schmorgurken mit Hack

Zutaten

- 500 g Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 kg Gurken
- Salz
- Pfeffer
- 200 g saure Sahne
- 1 TL Senfkörner
- Olivenöl (etwas zum Braten)
- [Dill](#) (zum Bestreuen)



Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel.
2. Schäle die Gurken, halbiere sie und entferne die Kerne mit einem Löffel.
3. Gib etwas Öl in eine Pfanne und brate das Hackfleisch darin krümelig. Würze es mit Salz und Pfeffer und nimm es aus der Pfanne.
4. Gib jetzt die Gurkenscheiben, Zwiebelwürfel und Senfkörner hinein. Brate sie 2-3 Minuten an und würze sie mit Salz und Pfeffer.
5. Gib das Hackfleisch dazu und rühre die saure Sahne unter.
6. Bestreue die Schmorgurken mit Dill und serviere sie mit einer Beilage deiner Wahl.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

