

# Geschmorte Gurken mit Speck

Zart, herzhaft und überraschend - ein fast vergessenes Sommergericht, das zurück auf den Teller gehört. Schmorgurken, langsam in Speck geschmort, fein abgeschmeckt mit Essig, Zucker und frischem Dill.

## Zutaten **Zubereitung**

**Für 4 Personen**

4 Salat- oder Schmorgurken  
100g gewürfelter Speck oder Schinken  
alternativ: Räuchertofu für die vegane Variante  
Olivenöl  
Salz  
Essig  
Zucker  
Schwarzer Pfeffer  
1 Bund Dill



**Danke an die Kochkommode**  
für diese herzhafteste Juli-  
Erinnerung aus der  
Gartenküche!

### **Gurken vorbereiten:**

Die Gurken putzen, schälen und längs halbieren. Die Kerne entfernen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.

### **Gurken salzen:**

Die geschnittenen Gurken in eine Schüssel geben und nur mit Salz würzen. 30 Minuten ziehen lassen.

### **Speck anbraten:**

Den gewürfelten Speck, Schinken oder Räuchertofu in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten.

### **Gurken anschwitzen:**

Die gesalzenen Gurken zu dem Speck geben und kurz mit anschwitzen.

### **Schmoren:**

Alles in einen geschlossenen Topf geben und 15 Minuten schmoren lassen.

### **Abschmecken:**

Nach und nach mit Salz, Pfeffer, Essig und Zucker würzen. Bei Bedarf etwas Gurkenwasser dazugeben.

### **Servieren:**

Mit frischem, gehacktem Dill garnieren und servieren.

### **Tipp:**

Dieses traditionelle Gericht passt hervorragend zu Kartoffeln oder als Beilage zu Fleischgerichten. Die Gurken bekommen durch das Schmoren eine wunderbar weiche Konsistenz und nehmen die Aromen vom Speck perfekt auf.

