Gurken - Gulasch
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

2 Salatgurken, 2 Paprikaschoten (rot und grün), 75-100 gr Speckwürfel, 1-2 Zwiebeln, 1 l Gemüsebrühe, 0,3 Tube Tomatenmark, 1 Becher saure Sahne, Salz, Pfeffer, Worcestersauce, evt. etwas Saucenbinder zum Andicken.

Die Vorbereitungen:

Paprika waschen, putzen, würfeln.
Gurken schälen, vierteln, entkernen, würfeln.
Zwiebeln schälen und würfeln.

Die Zubereitung:

Speck- und Zwiebelwürfel in einer Pfanne anbraten, das Gemüse dazu geben und zugedeckt ca. 10 Minuten schmoren lassen.
Tomatenmark in der Brühe verrühren und zum Gemüse gießen.
Nochmals ca. 10 Minuten köcheln lassen.
Anschließend die saure Sahne unterrühren und mit den Gewürzen (wenig Salz, reichlich Pfeffer, einige Spritzer Worcestersauce) abschmecken.
Evt. mit Saucenbinder andicken.
Dazu paßt Reis, Salz- oder Pellkartoffeln.
Wer zu diesem Gericht mehr Sauce mag, nimmt einfach etwas mehr Brühe.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de