

Schmorgurken in Paprikarahm

Für 4 Personen

Zutaten:

1, 5 kg	Schmorgurken, Salz	½ TL	Paprikapulver, scharf
100 g	Zwiebeln, fein gewürfelt	1 TL	Zitronenschale, abgerieben
1	Knoblauchzehe	1 TL	Kümmel
2 Bund	Dill	½ TL	Zucker, braun
30 g	Butterschmalz,	50 g	Schmand
2 TL	Paprikapulver, edelsüß		

Zubereitungszeit ca. 60 Minuten

1. Die Schmorgurken schälen, Enden großzügig abschneiden. Die Gurken längs halbieren, mit einem Esslöffel entkernen, in 2-3 cm dicke Scheiben schneiden, leicht salzen und zugedeckt beiseite stellen.
2. Knoblauch würfeln oder mit Salz zerdrücken. Den Dill von den Stielen zupfen und fein zerschneiden, nicht hacken und zugedeckt beiseite stellen. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, Zwiebeln unter Rühren 5 Minuten andünsten, Knoblauch zugeben durchrühren, Paprika, Zitronenschale Kümmel und Zucker untermischen.
3. Die Gurken abgetropft zugeben, gut durchrühren und bei mittlerer Hitze 6-8-Minuten garen. Den Schmand und 2 EL Wasser zugießen, gut verrühren, noch einmal aufkochen lassen, abschmecken, evtl. nachsalzen. Den Dill kurz vor dem Servieren zugeben.
4. Passt gut zu Bratkartoffel und Kassler Kotelett.

Kümmel am besten in der Gewürzmühle mahlen oder im Mörser zerstoßen.