



Schmorgurken nach Omas Art

Habt ihr auch viele Gurken im Garten? Wenn nicht, für dieses Rezept lohnt es sich auch, welche zu kaufen.

- 3 Salatgurken
- 2 EL Öl
- 150 g Schinkenwürfel
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Mehl
- 250 ml Wasser
- 3 TL „Echte Gmias-Supp´n“
- 1 TL Kräutersalz „Chiemgauer Frühling“ gemahlen

Gurken schälen, der Länge nach halbieren, mit einem Löffel die Kerne herausschaben und in 1 cm dicke Halbscheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und hacken.

Öl in einem großen Topf erhitzen und Schinkenwürfel, Zwiebel und Knoblauch darin anbraten. Gurken zugeben und 5 Minuten mitbraten.

Mehl darüberstäuben und unterrühren. Mit Wasser langsam ablöschen, „Echte Gmias-Supp´n“ und „Chiemgauer Frühling“ zugeben und ca. 15 - 20 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse die gewünschte Konsistenz hat.

Tipp: Dazu passen Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree.