

Gurken-Kartoffel-Ragout mit Senf und Dill

| Zutaten: | | Zubereitung: |
|-----------------|------------------------------|---|
| 800 g | festkochende Kartoffeln | <p>Kartoffeln waschen und mit Schale in reichlich Salzwasser bei mittlerer Hitze gar kochen. Abgießen und etwas abkühlen lassen. Inzwischen Zwiebeln schälen und fein würfeln. Gurken waschen, putzen, auf Wunsch schälen, längs vierteln und Viertel in 1 cm dicke Stücke schneiden.</p> <p>Butter in großem Topf oder großer Schmorpfanne zerlassen. Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten anschwitzen. Gurken zugeben und 5 Minuten mit anschwitzen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und mit Gemüsebrühe ablöschen. Stärke in 3 EL kaltem Wasser auflösen und untermischen. 2 EL Essig und Sahne zugeben und einmal aufkochen. Anschließend Senf unterrühren.</p> <p>Kartoffeln auf Wunsch schälen, vierteln oder achteln unter das Gurken-Ragout heben. Ragout nicht mehr kochen. Dill kalt abrausen, trocken schütteln, abzupfen, fein hacken und bis auf 2 EL unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und ggf. mit Essig abschmecken. Mit restlichen Dill garniert servieren.</p> <p style="text-align: center;">+ Serviervorschlag mit Fisch +</p> |
| 200 g | Zwiebeln | |
| 800 g | Salatgurken od. Schmorgurken | |
| 30 g | Butter oder Margarine | |
| 300 ml | Gemüsebrühe | |
| 2 gestr. EL | Speisestärke | |
| 2-3 EL | Weißweinessig | |
| 200 g | Sahne | |
| 2 TL | Dijon Senf | |
| 1 Bund | Dill | |
| Salz Pfeffer | | |