



ZUBEREITUNG

# SCHMORGURKENEINTOPF

MIT KALBSBÄLLCHEN, SPECK, HOFKARTOFFELN,  
CREME FRAICHE UND DILL

## ZUTATEN Für 4 Personen

600 g Kalbshack  
1 trockenes Brötchen oder 50g Paniermehl  
1 Ei  
30 g Senf (mittelscharf, gern körnig)  
  
Gewürzöl aus der Moulinette  
2 Schalotten  
2-3 Zweige Petersilie  
1 Knoblauchzehe  
50ml Sonnenblumenöl  
Salz, Pfeffer  
  
2 l Kalbs- oder Gemüsfond  
2 Lorbeerblätter  
Salz  
  
600 g festkochende Kartoffeln  
700 g Schmorgurken oder 2-3 Stück  
1 Zwiebel  
150 g gewürfelter Speck  
100ml Sahne  
100g Creme Fraiche  
1 Bund Dill  
1 Zitrone  
Salz, Pfeffer, Zucker  
  
Speisestärke / Maisstärke  
  
**Deko**  
Radischen und Dill

## DIE ZUBEREITUNG:

🕒 ETWA 45 MIN.

Für die Hackmasse die Zwiebel schälen, fein würfeln, in Butter weich dünsten, abkühlen lassen. Petersilie, Knoblauch und Öl fein pürieren. Hackfleisch, Paniermehl / Semmelbröseln, Senf, Ei, Kräuterpüree, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Mit feuchten Händen gleichmäßige Bällchen formen. Den Kalbsfond oder das Wasser mit Lorbeerblättern aufkochen, Hitze reduzieren. Die Bällchen dazugeben und in siedendem Fond ca. 20 Minuten ziehen lassen, nicht kochen lassen.

Kartoffeln schälen, in gleichmäßige Würfel schneiden.

Die fertigen Bällchen mit einer Schaumkelle aus dem Topf nehmen und abgedeckt zur Seite stellen. Den Fond durch ein Sieb passieren.

Schmorgurken schälen längs halbieren und entkernen. Gurkenhälften längs in 2 cm breite Streifen schneiden und anschließend würfeln. Zwiebel schälen und würfeln.

Die Butter in einem Kochtopf schmelzen und die Zwiebelwürfel darin glasig schwitzen. Dann den Speck und die Kartoffeln kurz mitschwitzen. Gute bedeckt mit dem Bällchenfond die Kartoffeln gar ziehen, bevor die Gurke dazu kommt. Jetzt die Sahne und die Creme Fraiche dazu geben, bevor die Gurke im Topf landet. Wenn die Gurke al dente ist, etwas Maisstärke mit Wasser anrühren und in den Fond ziehen bis die gewünschte Bindung erreicht ist. Noch ein paar Minuten auf kleiner Flamme ziehen lassen. Dill fein hacken und mit in den Topf geben. Kräftig mit frischem Pfeffer und Zitrone abschmecken. Beim Anrichten mit gehobelten Radieschen und Dill garnieren.