

Schmorgurken mit Petersilienkartoffeln

Schmorgurken sind zu DDR-Zeiten ein sehr preiswertes Gericht gewesen, allerdings saisonbedingt, denn frische Schmorgurken waren im Winter Bückware.



Foto folgt.

Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (4 Personen)

2 große gelbe Schmorgurken (ersatzweise normale Salatgurken)	schälen, längs halbieren und die Kerne ausschälen. Dann vierteln und in mundgerechte Stücke schneiden.
Margarine mageren Speck nach Geschmack 1 TL Ketchup Salz, Pfeffer etwas Mehl	in Margarine mit magerem Speck anbraten, Wasser oder Brühe zugeben, etwas Ketchup nach Geschmack und mit Salz und Pfeffer würzen, gut durchkochen, zum Schluss die Sauce mit Mehl binden.
500 g Kartoffeln 1 TL Salz frische Petersilie	schälen und halbieren, in einem Topf mit Salzwasser geben und dann ca. 14 min garkochen. Mit etwas frischer, gehackter Petersilie garnieren.