## Gurkengemüse

für 4 Personen

### Zutaten

1,5 kg Gemüsegurken, 40 g Butter, 2 Teelöffel milder Senf, 1 Teelöffel Salz, 2 Teelöffel Ahornsirup, 3 Esslöffel Zitronensaft, 100 ml Gemüsebrühe, 1 Eigelb, 50 ml fruchtigen Weißwein, 50 ml Sahne, 0,5 Bund Dill, 2 Teelöffel Speisestärke

### Zubereitung

1. die Gurken schälen, längs vierteln und die Kerne ausschaben
2. die Gurken in 0,5cm dicke Scheiben schneiden
3. die Butter im Topf zerlassen und die Gurkenstücke darin kurz anbraten
4. nun den Senf, das Salz, den Sirup und den Zitronensaft untermischen und die Gemüsebrühe dazu geben
5. alles zugedeckt bei mittlerer Hitze 20 Minuten schmoren
6. den Wein zugeben und bei offenem Deckel nun 5 Minuten etwas Flüssigkeit verdampfen lassen
7. wenn das Gemüse gebunden sein soll, dann jetzt mit 2 Teelöffeln kalt angerührter Speisestärke kurz aufkochen
8. vom Dill die Spitzen abzupfen und fein hacken
9. das Eigelb in der Sahne verquirlen
10. den Topf vom Herd nehmen und 2 Esslöffel der Flüssigkeit entnehmen und unter die Eigelb-Sahne-Mischung ziehen
11. mit dieser Mischung nun das Gemüse legieren’und kräftig abschmecken, gegebenenfalls mit Sirup und Zitronensaft nachwürzen
12. die Dillspitzen unterrühren und servieren

### Zeitbedarf

45 Minuten

### dazu paßt

Gemüsebratling