Artikel vom 26.11.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 01:50 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/saure-gurken-eintopf

Saure Gurken-Eintopf



Foto: Leonie Jaxy

Zutaten (für 4 Personen):

500 g Kartoffeln

3 Möhren

1 Zucchini

1 Gemüsezwiebel

6 große Saure Gurken

ein Schuss Gurkenwasser

200 ml Sahne

1 l Gemüsebrühe

Salz

Pfeffer

Dill

Öl zum Braten

Zubereitung:

Die Zwiebel häuten und in Stücke schneiden. Das Gemüse, bis auf die sauren Gurken, waschen. Die Kartoffeln und die Möhren schälen und zusammen mit der Zucchini in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebel mit etwas Öl im Topf anbraten. Nach und nach das Gemüse dazugeben, sodass dieses Röstaromen annehmen kann. Die Gemüsebrühe dazu gießen und das Gemüse für rund 15 bis 20 Minuten garkochen. Ist das Gemüse gar, die Sahne und einen Schuss des Gurkenwassers dazugeben sowie den Dill und den Pfeffer. Sofern nötig, noch etwas nachsalzen. Die sauren Gurken erst halbieren und dann die Hälften in Stücke schneiden und mit in den Topf geben. Alles noch einmal kurz auf kleiner Hitze köcheln lassen und anschließend servieren.

Tipp: Auch ein Stück herzhaftes Brot mit Butter passt gut zum Eintopf.

Leonie Jaxy