

Polnischer Gurkensalat – Mizeria

Unsere Interpretation des leckeren polnischen Gurkensalats – auf Ölmühle-Bayreuth-Art



 Teile auf Facebook



ZUBEREITUNGSZEIT
20 Min.

GESAMTZEIT
20 Min.



GERICHT
Beilagen, Salat

KÜCHE
Deutsch, Europäisch,
Länderfusion, Polnisch



PORTIONEN
4 Portionen

KOCHUTENSILIEN

- Ein paar Kleine Schüsseln
- 1 Größere Servierschüssel für den Salat
- 1 Messer
- 1 evtl. Schälmesser
- 1 Pfeffermühle

ZUTATEN

- 600 g Frische Gurken Im Sommer idealerweise Einlegegurken, im Winter Salatgurken
- 100 ml Schmand (20-28%-Fettgehalt)
- 100 ml Saure Sahne (10%-Fettgehalt)
- 1 kleiner Bund Frischen Dill optional: Getrocknete Bio-Dill-Spitzen
- ½ TL Salz
- 1 TL Zucker
- 1 TL Zitronensaft frisch ausgepresst
- 2 EL Bio-Dillöl
- 1 Prise Frischen Pfeffer aus der Mühle
- Optional: Petersilien- oder Korianderblätter

ANLEITUNGEN

1. Gurken waschen und in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Wer mag, kann die Gurken vorher auch schälen. Wir verwenden sie immer mit Schale. Gurken auf Seite stellen.
2. Die feinen Spitzen vom frischen Dill abschneiden und fein hacken. Auf seite stellen.
3. In eine Schüssel die Saure Sahne und den Schmand geben, glatt rühren. Jetzt Salz, Pfeffer, Zitronensaft, das Dillöl und die Dillspitzen (entweder gehackt oder trocken) zugeben und nochmal kräftig durchmischen.
4. Die Gurken in eine Schüssel packen und kurze vor dem servieren die Sahnemischung zugeben, kurz umrühren und mit Petersilie oder Koriander garnieren.
5. Guten Appetit!



KEYWORD

Gurken, Gurkensalat, Mizeria



Hast du das Rezept probiert?

Lass uns wissen wie es war