

thermomix  
VORWERK

10

Für weitere  
Rezeptideen  
**melde dich  
bei mir.**





# Gurken- Relish



Arbeitszeit  
20 Min.



Gesamtzeit  
1 Std. 30 Min.



Portionen  
6 Gläser

## Zutaten

**15 g** Dill, abgezipft

**40 g** Ingwer, frisch,  
in dünnen Scheiben

**300 g** Zwiebeln, halbiert

**1000 g** Salatgurke,  
in Stücken (3 cm)

**2 TL** Kurkuma, gemahlen

**25 g** Senfkörner





**30 g** Salz

**280 g** Apfelessig

**40 g** Speisestärke

**220 g** Zucker



- 1.** Dill und Ingwer in den Mixtopf geben, Pürieren  **/10 Sek.** und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 2.** Zwiebeln zugeben und **4 Sek./Stufe 5.5** zerkleinern.
- 3.** Gurke, Kurkuma, Senfkörner und Salz zugeben und **8 Sek./Stufe 4.5** zerkleinern.
- 4.** Eine Schüssel auf den Mixtopfdeckel stellen, Essig und Speisestärke einwiegen und verrühren.
- 5.** Angerührte Speisestärke und Zucker in den Mixtopf zugeben und **6 Min./100°C/ Stufe ** erhitzen, dann  **Offenes Kochen/15 Min./100°C**, in heiß ausgespülte Schraubgläser füllen, verschließen und abkühlen lassen. Gurken-Relish kühl aufbewahren und nach Wunsch verwenden.

## Tipps und Tricks

Das Gurken-Relish schmeckt gut auf Sandwiches, gebratenem Fisch oder auf Hotdogs. Du kannst es auch verwenden, um einen Kartoffel- oder Gurkensalat damit abzuschmecken.



**thermomix**  
VORWERK

