

thermomix
VORWERK

110

0

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

Gurken-Relish



Arbeitszeit
20 Min.



Gesamtzeit
1 Std. 30 Min.



Portionen
6 Gläser

Zutaten

15 g Dill, abgezupft

25 g Senfkörner

40 g Ingwer, frisch,
in dünnen Scheiben

30 g Salz

300 g Zwiebeln, halbiert

280 g Apfelessig

1000 g Salatgurke,
in Stückchen (3 cm)

40 g Speisestärke

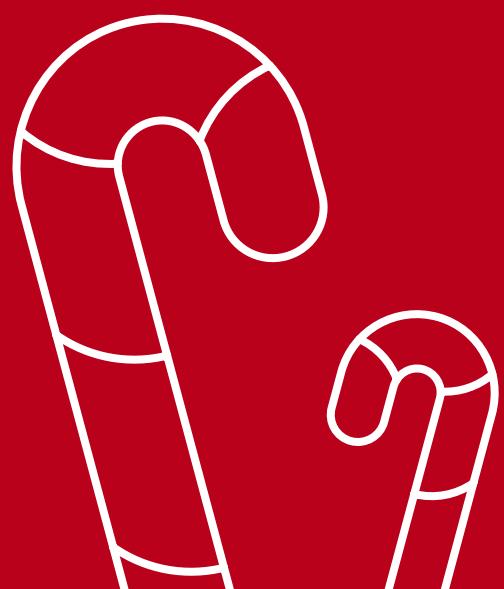
2 TL Kurkuma, gemahlen

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 6** 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 Gurken-salat damit abzuschmecken.



thermomix
VORWERK

