

## Gurken - Sauce - Süßscharfe

Kategorien: Sauce, Eingemachtes, Küche

Zutaten für: 4 Portionen

100	Gramm	Möhren
1	klein.	Salatgurke
20	Gramm	Frischer Ingwer
2	klein.	Rote Chillies
1/2	Bund	Glatte Petersilie
80	Gramm	Brauner Zucker
1	Teel.	Speisestärke
200	ml	Weißweinessig

### Anleitung:

Die Möhren putzen und schälen. Jede Möhre erst längs in dünne Scheiben, dann diese längs in ebenso dünne Streifen, diese dann quer in kleine Würfel schneiden. Die Gurke waschen, streifig schälen und grob zerschneiden. Den Ingwer dünn schälen. Gurke und Ingwer im Mixer pürieren. Die Chillies waschen, längs halbieren und mit den Kernen hacken. Chillies und Möhren zu den Gurken geben. Die Petersilie waschen, trocknen, fein hacken und zu den Gurken geben. Zucker, 5 EL Wasser und Essig in einen Topf geben und unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Stärke in 2 EL Wasser auflösen, einrühren und die Mischung offen etwa 3 Minuten bei kleiner Hitze kochen lassen. Das Gurkenpüree unter diesen Sud mischen. Die Sauce mit Salz würzen und zugedeckt mindestens 1 Stunde kalt stellen.