

## Polar's Kochstudio

### Hamburger Gurkenfleisch

#### Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Schweinefleisch für Gulasch, gewürfelt
- 2 Salatgurke(n) oder Schmorgurken
- 1 Liter Wasser
- 1 Liter Milch
- 3 EL Meerrettich
- 1 Becher Schmand
- 1 Becher Sahne
- ½ TL Kümmelpulver
- Salz und Pfeffer, weißer
- Paprikapulver, edelsüß und Guarkernmehl ( Reformhaus )
- Öl



### Zubereitung

**Das Schweinefleisch in etwas Öl anbraten und mit weißem Pfeffer, Paprikapulver und Kümmelpulver würzen. Den Meerrettich hinzugeben und kurz mitbraten. Mit dem Wasser ablöschen und die Milch hinzugeben. 20 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen. Schmand und Sahne zugeben und mit Guarkernmehl andicken.**

**Die Gurken schälen und entkernen und mit in den Topf geben. Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.**

**Dazu schmecken Pellkartoffeln oder Reis.**

**Zubereitungszeit:** ca. 20 Minut

Viel Spass beim Zubereiten und guten Appetit wünscht  
euer dj polar