

Kartoffel-Gurken-Topf aus dem Thermomix®



© Kartoffel-Gurken-Topf - Rezepte mit Herz

🕒 50 min

👨‍🍳 leicht

🍽️ 4 Portionen

Wir lieben Mixen

Anja Mertens-Krebs hat uns im Rahmen unserer Leser-Aktion "Wir lieben Mixen" ein ganz besonderes Rezept ihrer Oma geschickt, das sie gerne auch einmal im Thermomix kochen wollte.

Deshalb haben wir uns sofort aufgemacht, das Rezept in eine Thermomix-Version umzuwandeln.

Und - voilà: Hier ist es: Kartoffel-Gurken-Topf mit Fleischwurst. Guten Appetit!

Das Rezept ist auch in unsere Rezeptsammlung **Preiswerte Woche** gerutscht. Dort findet ihr viele weitere Rezept-Ideen und Tipps für cleveres mixen und sparen - schaut am besten gleich mal rein! Dort findet ihr viele weitere schnelle & preiswerte Rezepte für jeden Tag - maximal 2,50 € pro Portion!



Zutaten-Einkaufsliste

- | | | |
|--------------------------|---------------|--|
| <input type="checkbox"/> | 300 g | Fleischwurst (mit oder ohne Knoblauch) |
| <input type="checkbox"/> | 900 g | Kartoffeln |
| <input type="checkbox"/> | | Bio-Salatgurke |
| <input type="checkbox"/> | 1000 g | Wasser |
| <input type="checkbox"/> | 1 EL | Gemüsebrühpaste oder -pulver (Downloads) |
| <input type="checkbox"/> | 2 | Zwiebeln |
| <input type="checkbox"/> | 2 | braune Champignons |
| <input type="checkbox"/> | 30 g | Butter |
| <input type="checkbox"/> | 30 g | Mehl |
| <input type="checkbox"/> | 200 g | Milch |
| <input type="checkbox"/> | 10 g | Tomatenmark |
| <input type="checkbox"/> | 1 TL | TK-Petersilie |
| <input type="checkbox"/> | 1/2 TL | Thymian |
| <input type="checkbox"/> | 1 TL | Paprikapulver edelsüß |
| <input type="checkbox"/> | 1 Msp. | Muskat |
| <input type="checkbox"/> | 1 TL | Zucker |
| <input type="checkbox"/> | 10 g | Essig |
| <input type="checkbox"/> | 1 TL | Sojasauce |
| <input type="checkbox"/> | | Salz |
| <input type="checkbox"/> | | Pfeffer |

Zubereitung

1. Fleischwurst würfeln, in der Pfanne anbraten, in den Varoma geben (Schlitze freilassen).
2. Kartoffeln schälen, würfeln, in den Gareinsatz geben. Gurke gut waschen, putzen, in ebenso große Würfel wie die Kartoffeln oder in hauchdünne Scheiben schneiden, auf dem Einlegeboden verteilen. Wasser und Gemüsebrühpaste in den Mixtopf geben. Gareinsatz einsetzen, Deckel schließen, Varoma samt Einlegeboden aufsetzen, 25 Min./Varoma/Stufe 1 kochen. Alles warm stellen, Garflüssigkeit umfüllen.
3. Zwiebel abziehen, Pilze putzen, beides vierteln und im Mixtopf 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Butter zugeben, 2,5 Min/Varoma/Stufe 1 andünsten. Mehl, 200 g Garflüssigkeit, Milch, Tomatenmark, Gewürze, Zucker, Essig und Sojasauce 10 Sek./Stufe 8 vermischen. 7 Min./100 °C/Stufe 1 kochen.
4. Kartoffeln, Gurken und Fleischwurst in den Mixtopf zugeben und 1 Min./100°C/Linkslauf/Stufe 1 vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nährwertangaben

540 kcal, 16 g E, 29 g F, 54 g KH

Kocht ihr auch gerne unsere Heft-Rezept nach?

Dann besucht uns doch einfach mal auf [Instagram](#) unter [@rezeptemitherz_magazin](#) und zeigt uns eure nachgekochten Rezepte mit dem Hashtag #wirliebenmischen.

Wir sehen uns!