




Gurkensorbet

 Vor- und zubereiten: ca. 30 Min. Gefrieren: ca. 5 Std.

100 g Zucker
1 dl Wasser

1. Zucker mit dem Wasser aufkochen, unter gelegentlichem Rühren ca. 2 Min. köcheln, in eine Chromstahlschüssel giessen, abkühlen

2 Gurken, geschält, entkernt,
in Stücken (ergibt ca. 500 g)

6 Pfefferminzblätter

3 EL Zitronensaft

2. Gurken und Pfefferminze mit dem Zitronensaft sehr fein pürieren, zum Zuckersirup giessen, gut verrühren. Masse ca. 4 Std. gefrieren, dabei 3-mal mit dem Schwingbesen gut durchrühren.

3. Sorbet mit den Schwingbesen des Handrührgeräts geschmeidig rühren, nochmals ca. 1 Std. gefrieren.

Tipp: Nach dem Anrichten wenig Gin oder Wodka über das Sorbet träufeln.

Haltbarkeit: in einer Tiefkühlbox gut verschlossen ca. 1 Monat. Sorbet ca. 15 Min. vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen.