



## Burger-Relish

12 Portionen

6 Tomaten

3 Zwiebeln

6 saure Gurken

400 g Durchwachsener Speck

1 TL getrockneter Oregano

500 g Cheddar

200 ml trockener Weißwein

- Tomaten entkernen und in kleine Würfel schneiden
- Zwiebeln pellen und grob würfeln
- Gurken in kleine Würfel schneiden
- Speck in Scheiben, diese in 2 cm breite Streifen schneiden
- Cheddar reiben

Speck in einer großen Pfanne kross ausbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Tomaten in der Pfanne ein paar Minuten dünsten und mit dem Oregano würzen. Ebenfalls herausnehmen und beiseite stellen. 100 ml Wein in die Pfanne geben, den Käse zufügen und unter ständigem Rühren bei mäßiger Hitze schmelzen. Bei Bedarf weiteren Wein zugeben, aber vorsichtig dosieren; die Masse muss sehr dickflüssig sein! Wenn der Käse flüssig ist, die Tomaten, die Zwiebeln und die Gurken darin erhitzen. Nach Belieben den Speck ebenfalls zugeben, oder beim „Burger bauen“ separat auf die Soße geben.