Rezept

Gurkenrelish

Ein Rezept von Gurkenrelish, am 28.04.2024

Zutaten

250 g	Salatgurke
20 g	Ingwer
2 TL	Senfsamen
75 ml	Apfelessig
1 TL	Mehl
1	Zwiebel
½ TL	gemahlene Kurkuma
2 TL	Salz (oder 1 TL Salz und 1 TL Selleriesalz)
50 g	Zucker
1 - 2 Zweige	Dill

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Glas (ca. 300 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Die Gurke schälen und sehr klein schneiden. Die Zwiebel und den Ingwer schälen, beides fein würfeln. Gurke, Zwiebel und Ingwer in einer Schüssel mit Kurkuma, Senfsamen und Salz mischen. Die Mischung 1 Std. ziehen lassen.

2. Die Gurkenmischung in ein Sieb abgießen, dabei die Flüssigkeit auffangen. Den Essig mit dem Zucker und dem Mehl in einem Topf aufkochen und ca. 2 Min. dicklich einkochen lassen. Die Gurkenflüssigkeit dazugießen und kurz mitkochen lassen. Die Gurkenmischung hinzufügen, alles aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 10 Min. köcheln lassen.

3. Inzwischen den Dill waschen und trocken schütteln, die Spitzen abzupfen und fein hacken. Die Gurkenmischung vom Herd nehmen und den Dill unterrühren.

4. Das Gurkenrelish heiß in ein sauberes Twist-off-Glas füllen, verschließen und abkühlen lassen. Gurkenrelish passt zu Aufschnitt, Sandwiches, Burgern, Leberkäse, Brühwürstchen und Kartoffelsalat, gebratenem Fisch und natürlich zu Hot Dogs.