

Rezept

Ananas-Relish

Ein Rezept von Ananas-Relish, am 20.04.2024

Zutaten

600 g Ananas	2 unbehandelte Limetten
6-8 Knoblauchzehen	3-4 rote Peperonischoten
1 EL schwarzer Pfeffer	1 TL Fenchelsamen
1 TL Kreuzkümmel	1 EL Senfkörner
1 EL getrockneter Oregano	200 g Krümel Kandis oder Einmachzucker
1 El Salz	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 650 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Ananas schälen (ergibt ca. 500 g Fruchtfleisch). Limetten waschen. Beides in Scheiben schneiden, diese klein würfeln oder hacken. Knoblauch schälen, Peperoni waschen, beides fein schneiden.

2. Pfeffer, Fenchel, Kreuzkümmel und Senfkörner in einem kleinen Topf ohne Fett rösten, bis die Gewürze duften. Aus dem Topf nehmen und fein mahlen. Mit Oregano mischen. Gewürze mit Ananas, Limette, Knoblauch, Peperoni, Zucker und Salz in den Topf geben, 4 EL Wasser zugeben und bei schwacher Hitze unter Rühren zum Kochen bringen. 15 Min. kochen, bis alles weich ist.

3. Das Relish in sterilisierte Gläser oder weithalsige Flaschen füllen, kühl und dunkel aufbewahren.