

Rezept

Apfel-Gurken-Relish

Ein Rezept von Apfel-Gurken-Relish, am 27.04.2024

Zutaten

1 Salatgurke (ca. 400 g)	2 säuerliche Äpfel (ca. 400 g, geputzt gewogen ca. 350 g)
2 EL Zitronensaft	250 g Schalotten
1 getrocknete Chilischote	1 TL Dillsamen
1 TL Koriandersamen	200 g Zucker
200 ml Apfelessig	4 EL Calvados (oder Weinbrand; nach Belieben)
Salz	Mörser

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 1 kg Relish | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Die Gurke schälen, abtrocknen und der Länge nach halbieren. Die Kerne mit einem Teelöffel aus den Hälften herausschaben, die Gurkenhälften klein würfeln. Die Äpfel vierteln, schälen und von den Kerngehäusen befreien. Die Äpfel in kleine Würfel schneiden und mit dem Zitronensaft mischen. Die Schalotten schälen und sehr fein würfeln.
2. Die Chilischote im Mörser mit den Dillsamen und dem Koriander leicht andrücken. Die Gewürze mit der Gurke, den Äpfeln und den Schalotten in einen Topf geben. Zucker, Essig und nach Belieben den Calvados dazugeben und alles mit ca. 2 TL Salz würzen.
3. Die Mischung offen bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 40 Min. köcheln, bis sie dickflüssig wird. Das Relish eventuell noch mit etwas Salz abschmecken. Sofort in 4-5 vorbereitete Gläser füllen. Diese gleich verschließen und das Relish abkühlen lassen.