

Rezept

## Apfel-Relish

Ein Rezept von Apfel-Relish, am 18.04.2024

### Zutaten

<b>80 g</b> Zucker	<b>100 ml</b> Apfelessig
<b>80 ml</b> Apfelsaft	<b>2</b> Äpfel (z. B. Boskop, ca. 400 g)
<b>2 Stangen</b> Staudensellerie	<b>1</b> rote Zwiebel
<b>1 Stück</b> Ingwer (ca. 1 cm)	<b>1</b> rote Chilischote
<b>1/2 TL</b> Korianderkörner	<b>1 TL</b> Senfkörner
<b>2 EL</b> Rosinen	<b>2 EL</b> Salz
Pfeffer	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 - 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal

### Zubereitung

1. Zucker, Essig und Apfelsaft in einen Topf geben. Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Die Viertel in ca. 5 mm große Würfel schneiden und sofort in die Essigmischung geben. Sellerie putzen und waschen, zuerst längs in schmale Streifen und diese in ca. 4 mm große Würfel schneiden.
2. Zwiebel und Ingwer schälen und klein würfeln. Die Chilischote längs halbieren, entkernen, waschen und in sehr kleine Würfel schneiden. Die Korianderkörner im Mörser grob zerdrücken und mit Senfkörnern, Sellerie, Zwiebel, Ingwer, Chili und Rosinen zu den Äpfeln geben.
3. Unter Rühren leicht aufkochen lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Offen bei mittlerer Hitze 45 - 60 Min. köcheln lassen, immer wieder rühren. Die Masse sollte marmeladig ein kochen und das Essigaroma verlieren, evtl. gegen Garzeitende die Hitze erhöhen. Das Relish mit Salz und Pfeffer abschmecken, abkühlen und 1 Tag zugedeckt ziehen lassen. Hält gekühlt 2 - 3 Wochen.