

Rezept

Kürbisrelish

Ein Rezept von Kürbisrelish, am 10.06.2026

Zutaten

1,2 kg Kürbis (geputzt gewogen)	1 Stück frischer Ingwer (ca. 4 cm)
2 frische rote Chilischoten	500 g Gelierzucker (2:1)
200 ml Apfelessig	300 ml naturtrüber Apfelsaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Twist-off-Gläser (je ca. 300 ml Inhalt): | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

Zubereitung

1. Den Kürbis schälen, die Kerne und Fasern entfernen, das Kürbisfleisch fein raspeln. Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Chilischoten putzen, längs aufschneiden, entkernen und fein hacken. Alles in einen Topf geben, mit dem Gelierzucker, dem Essig und dem Apfelsaft mischen und ca. 30 Min. ziehen lassen.
2. Die Relishmasse erwärmen und nach Packungsangabe des Gelierzuckers kochen. Die Gelierprobe machen. Noch heiß in vorbereitete Twist-off-Gläser füllen, diese sofort verschließen und 5 Min. auf den Kopf stellen.
3. Das Relish kann nach dem Abkühlen sofort verzehrt werden. Schmeckt zu Fondues, Bratkartoffeln, gebratenem Fisch und Fleisch.