

Rezept

Mais-Relish

Ein Rezept von Mais-Relish, am 17.04.2024

Zutaten

1 Dose Maiskörner (340 g)	125 g Blumenkohl
1 kleine rote Paprikaschote (ca. 150 g)	1 Zwiebel
1/2 TL schwarze Pfefferkörner	1/2 TL Pimentkörner
1 TL Senfkörner	5 EL brauner Rohrzucker
Salz	100 ml Weißweinessig
1 EL Zitronensaft	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Die Maiskörner in einem Sieb abtropfen lassen. Den Blumenkohl waschen und in ganz kleine Stücke teilen. Die Paprikaschote waschen, putzen und klein würfeln. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Alles in einen Topf geben. Pfeffer- und Pimentkörner zerdrücken und mit den Senfkörnern dazugeben. Zucker und ca. 1 TL Salz darüber streuen.
2. Den Essig und 100 ml Wasser dazugießen, aufkochen lassen und das Gemüse offen bei mittlerer Hitze 5 Min. kochen, ab und zu umrühren. Den Topf vom Herd nehmen, zudecken und das Relish abkühlen lassen. In eine Schüssel füllen und über Nacht im Kühlschrank marinieren. Vor dem Servieren mit Salz und Zitronensaft abschmecken.