

Rezept

Süß-scharfes Weißkohl-Mais-Relish

Ein Rezept von Süß-scharfes Weißkohl-Mais-Relish, am 28.06.2026

Zutaten

300 g Weißkohl	Salz
1 Dose Maiskörner (ca. 300 g Abtropfgewicht)	1 große rote Paprikaschote
1 grüne Chilischote	1 rote Zwiebel
75 g Rohrzucker	1 TL Senfkörner
½ TL schwarze Pfefferkörner	½ TL Pimentkörner
100 ml milder Weißweinessig	100 ml klarer Apfelsaft
1 EL Zitronensaft	2 - 3 Stängel Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

Zubereitung

1. Vom Weißkohl unschöne Blätter entfernen, den Strunk herausschneiden. Kohl waschen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Die Kohlstreifen in einer Schüssel mit 1 TL Salz bestreuen und kurz, aber kräftig durchkneten. Beiseitestellen.
2. Die Maiskörner in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die Paprikaschote und die Chilischote halbieren, Samen und helle Trennwände entfernen (Vorsicht, die Chili ist sehr scharf!). Die Schoten waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken.
3. Die Weißkohlstreifen mit Mais, Paprika, Chili, Zwiebel und dem Zucker in einen Topf geben. Die Senf-, Pfeffer- und Pimentkörner in einem Mörser grob zerdrücken und über die Kohlmischung streuen. Weißweinessig und den Apfelsaft dazugießen, aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze 10 - 15 Min. sanft kochen lassen, bis der Kohl gar ist.
4. Das Relish in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen. Anschließend abgedeckt im Kühlschrank für ca. 12 Std., am besten aber über Nacht, durchziehen lassen.
5. Das Relish mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Zum Servieren die Petersilie abrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen, grob schneiden und über das Relish streuen. Dieses Relish ist in den USA eine typische Beilage zu Fleisch vom Grill, etwa zu Spareribs und Rindersteaks.