

REZEPT FÜR PAPRIKA-STACHELBEER-RELISH



PAPRIKA-STACHELBEER-RELISH

Schwierigkeitsgrad: normal

für 7 Gläser à ca. 250 ml | 60 Min. | +
Abkühlzeit

Zutaten

- 300 g Schalotten
- 25 g Ingwerwurzel
- 2-3 gelbe und grüne Paprikaschoten
- 250 g Bleichsellerie
- 400 g Stachelbeeren
- 5-6 Stiele Oregano
- 3 TL Senfkörner
- ca. 3 TL Salz
- 250 ml Weißweinessig
- 400 g SweetFamily Gelierzucker 3:1



3561

ZUBEREITUNG

72

Kcal

pro 100 ml ca.

4

Gramm

Eiweiß

322

Gramm

Kohlenhydrate

1

Gramm

Fett

1. Schalotten und Ingwer schälen und fein würfeln. Paprika und Sellerie putzen, Paprika entkernen. Mit Sellerie fein würfeln. [Stachelbeeren](#) putzen und halbieren. Oregano waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen.

2. Schalotten, Ingwer, Paprika, Sellerie, Senfkörner, 3 TL Salz und Essig in einem hohen Topf unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen und ca. 8 Minuten bissfest garen.

3. Stachelbeeren, Oregano und [Gelierzucker](#) zugeben. Erneut aufkochen und unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Relish abschmecken und sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Verschließen und abkühlen lassen.