# 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

3509

## ZUBEREITUNG

| 72 | 4 | 322 | 1 |
|---|---|---|---|
| Kcal | Gramm | Gramm | Gramm |
| pro 100 ml ca. | Eiweiß | Kohlenhydrate | 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.