

REZEPT FÜR SCHWARZES JOHANNISBEER-RELISH MIT APFEL UND WACHOLDER



SCHWARZES JOHANNISBEER-RELISH MIT APFEL UND WACHOLDER

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 6 Gläser à ca. 250 ml | 60 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 3 Stiele Salbei
- 1/2 TL schwarze Pfefferkörner
- 1 TL Wacholderbeeren
- 200 g Zwiebeln
- 600 g säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)
- 150 ml Apfelessig
- ca. 400 ml Apfelsaft
- ca. 2 TL Salz
- 500 g schwarze Johannisbeeren
- 500 g SweetFamily Bio-Gelierzucker 3:1
- Pfeffer zum Abschmecken



1859

ZUBEREITUNG

183

Kcal

pro 100 ml ca.

1

Gramm

Eiweiß

42

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

1. Salbei waschen und trockenschütteln. 2 Zweige mit Pfefferkörnern und Wacholderbeeren in einen Einmalteebeutel geben und gut verschließen. Zwiebeln schälen und würfeln. Äpfel schälen, und Fruchtfleisch bis zum Kerngehäuse grob raspeln. Mit Zwiebeln, Gewürzbeutel, Apfelessig, 200 ml Apfelsaft und 2 TL Salz aufkochen. Zugedeckt 5-7 Minuten weich garen. Ca. 10 Minuten abkühlen lassen.

2. Inzwischen Salbeiblättchen vom übrigen Stiel abzupfen und in Streifen schneiden. Johannisbeeren waschen, abtropfen lassen und von den Stielen streifen.

3. Apfelmasse und Beeren in einem hohen Topf mischen und mit übrigem Apfelsaft auf 1,5 kg auffüllen. Bio-Gelierzucker zufügen und unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Unter gelegentlichem Rühren erneut aufkochen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabeiiterrühren, damit die Masse nicht ansetzt.

4. Eine [Gelierprobe](#) machen und Gewürzbeutel entfernen. Salbestreifen unterrühren und Relish in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Verschließen und abkühlen lassen.

Tipp:

Das Relish schmeckt auf Crostini und zu gegrilltem Halloumi.