

## REZEPT FÜR TOMATEN-SELLERIE-RELISH (SCHARF)



### TOMATEN-SELLERIE-RELISH (SCHARF)

Schwierigkeitsgrad: normal

**90 Min. | + Abkühlzeit**

#### Zutaten

- 1 kg Fleischtomaten
- 200 g Staudensellerie
- 2 säuerliche Äpfel
- 1 Peperoni
- 1 EL Senfkörner
- 6 Pimentkörner
- 4-6 Gewürznelken
- 1 TL getr. Thymian
- 1 EL Salz
- ½ TL gem. Zimt
- 80 ml Weinessig
- 125 g SweetFamily Einmachzucker



3507

#### ZUBEREITUNG

<b>56</b> Kcal	<b>1</b> Gramm	<b>11</b> Gramm	<b>0</b> Gramm
pro 100 g ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Tomaten über Kreuz einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, kurz ziehen lassen, dann abgießen und kalt abschrecken. Tomaten häuten und fein würfeln, dabei Stielansätze entfernen. Sellerie waschen und in feine Scheiben schneiden. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und fein würfeln. Peperoni waschen, entkernen und in feine Ringe schneiden. Senf- und Pimentkörner sowie Nelken in einen Einmal-Teefilter geben und mit Küchengarn zubinden.

2. Alle Zutaten in einem weiten Topf verrühren und unter Rühren aufkochen. Zubereitung offen bei schwacher Hitze ca. 60 Minuten köcheln lassen. Dabei anfangs gelegentlich, zum Ende häufiger umrühren, damit nichts ansetzt, wenn das Relish eindickt.

3. Relish abschmecken und Gewürzbeutel entfernen. Relish sofort saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Verschließen und abkühlen lassen.