Gurken Relish

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });

Zu kaltem Fleisch, Fisch, Gegrilltem

Zutaten

- 1 Salatgurke, geschält, entkernt, in kleinen Würfeln
- 4 rote Zwiebeln, gewürfelt
- 1/2 kleine rote Chilischote, entkernt, fein gewürfelt
- 200 g brauner Rohrzucker
- 3 El geschrotete Senfkörner
- 2 El Weinessig
- 250 ml weißer Balsamico-Essig
- 2 EL frischer Dill
- 1 Messerspitze englisches Senfpulver
- 1 El Pflanzenöl zum Anschwitzen
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Senfkörner stoßen, mit den Zwiebel - und Chiliwürfel glasig anschwitzen und den Rohrzucker dazu geben, 1 min. bei kleiner Hitze karamellisieren lassen.

Schritt2

Die Gurken dazu geben und bei kleiner Hitze köcheln, etwa auf ein gutes Drittel einkochen lassen, dabei immer wieder gut umrühren.

Schritt3

Den frischen Dill unter rühren, in heiße Gläser mit Schraubverschluss geben.

Schritt4

Auf den Kopf stellen, damit sich ein Vakuum bilden kann, und auskühlen lassen.

Rezeptart: Relish, Soßen

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gurken-relish/