



Kiwi - Paprika - Relish

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 50m
- **Fertig in** 1:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '65', 'cook_time' : '50m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '15', 'yield' : '' });
```

Zu gebraten oder gegrilltem Geflügel -, Kalb -, Schweinefilet und Vielem mehr

Zutaten

- Für 3 Gläser à 250 g:
- 250 g Zwiebeln, grob gehackt
- 25 g Stangensellerie, gefädelt, in kleinen Würfeln
- 300 g nicht zu reife Kiwis, geschält, in groben Würfeln
- 800 g Paprikaschoten , jeweils 2 grüne und 2 gelbe
- 1 kleine Chilischote, entkernt, fein gewürfelt
- 1 EL Senfkorn
- 500 ml Apfelessig
- 250 g brauner Zucker
- 2 TL Salz, weißer Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Alles mit dem Essig bei mäßiger Hitze ca. 45 min. köcheln lassen und die Paprika - Kiwi - Relish leicht dicklich geworden ist.

Schritt2

Ev. noch etwas nach eigenem Geschmack nachwürzen.

Schritt3

Die Gläser in kochendes Salzwasser geben, auf den Kopf gestellt auslaufen lassen. Randvoll einfüllen, fest verschließen und auskühlen lassen.

Rezeptart: Cremes / Mousse, Dessertsoßen, Eisparfaits, Relish, Soßen **Tags:** Vielem mehr

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kiwi-paprika-relish/>