

# Fruchtiges Paprikarelish

Ein würziges Relish mit Paprika zu gegrilltem Fleisch

etwa 7 Gläser (je 200 ml)

   gelingt leicht

 bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

500 g rote Paprikaschoten  
(vorbereitet gewogen)  
500 g gelbe Paprikaschoten  
(vorbereitet gewogen)  
250 g Gemüsezwiebeln  
(vorbereitet gewogen)  
100 ml Weißweinessig  
200 ml Orangensaft  
½ EL Paprikapulver edelsüß  
etwa 3 TL Salz  
frisch gemahlener schwarzer  
Pfeffer  
½ Pck. Dr. Oetker Super  
Gelierzucker (250g)

## 1 Vorbereiten:

Paprikaschoten putzen, vierteln, in feine Streifen schneiden und je 500 g abwiegen. Gemüsezwiebeln abziehen, vierteln, in feine Scheiben schneiden und 250 g abwiegen.

## 2 Zubereiten:

Alle Zutaten mit Super Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und etwa 8 Min. kochen, dabei ab und zu umrühren. Relish mit Salz und Pfeffer abschmecken. Relish sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen, mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Das Paprikarelish passt hervorragend zu gegrilltem oder kurzgebratenem Fleisch.