

Staudensellerie-Radieschen-Paprika-Relish

Ein Relish mit Weißwein und Apfelsaft

etwa 7 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

250 g Staudensellerie (vorbereitet gewogen)
200 g Radieschen (vorbereitet gewogen)
250 g gelbe Paprikaschoten (vorbereitet gewogen)
250 ml Weißwein
200 ml Apfelsaft
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Paprikapulver rosenscharf
½ Pck. Dr. Oetker Extra Gelierzucker (250 g)

1 Vorbereiten:

Staudensellerie waschen, sehr fein schneiden und 250 g abwiegen. Radieschen waschen, putzen, sehr fein würfeln und 200 g abwiegen. Paprikaschoten putzen, fein würfeln und 250 g abwiegen. 250 g Extra Gelier Zucker abwiegen.

2 Zubereiten:

Gemüse, Wein und Saft mit Extra Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und 10 Min. kochen lassen, dabei ab und zu umrühren. Relish mit Salz und Gewürzen abschmecken und etwa ¼ davon pürieren. Unter Rühren alles zusammen nochmals aufkochen lassen. 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

- Servieren Sie das Relish zu gegrilltem Fisch oder Fleisch.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

1 Portion = 25 g



© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de ·
Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)