



Süß und würzig GEWÜRZGURKEN-RELISH

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN:

720 g	Gewürzgurken
160 g	brauner Zucker
30 g	Salz
500 ml	Gewürzgurkenwasser
2	Zwiebeln
1	kleiner Bund Dill
1 EL	Senfkörner
1 TL	Kukuma
1 EL	Weißweinessig

Perfekt für Ihre Vorratskammer!

ZUBEREITUNG:

Lassen Sie die Gewürzgurken in einem Sieb abtropfen und fangen Sie den Gurkensud auf. Die Gurken werden in feine Würfel geschnitten. Die Zwiebeln schälen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Beides zusammen in eine Schüssel geben, Salz hinzufügen und kräftig vermischen. Nun darf der Relish-Ansatz drei Stunden ziehen. Danach in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Das aufgefangene Gewürzgurkenwasser durch ein Sieb in einen Topf gießen.

Zucker, Senfkörner und Kurkuma kommt nun dazu. Aufkochen lassen und die Gurken-Zwiebel-Mischung dazu geben. Kochen Sie alles nun auf kleiner Stufe offen für 25 Minuten, bis der Großteil der Flüssigkeit verkocht ist. Nun können Sie das Relish mit Weißweinessig abschmecken. Der Dill wird gewaschen und trocken geschüttelt, anschließend fein gehackt und ebenfalls in den Topf gegeben.

Vermengen Sie alles gründlich und füllen Sie die Masse in heiß sterilisierte Schraubgläser und verschließen Sie diese sofort.