

Piccalilli

Sauerscharfes eingemachtes Senfgemüse – zu Gegrilltem, Burger, Sandwiches oder Käse

Zutaten für ein oder mehrere Schraubgläser mit insgesamt ca. 1 bis 1,5 Liter Inhalt:

200 g	Blumenkohl
200 g	grüne Bohnen
1	rote Paprikaschote
1	gelbe Paprikaschote
200 g	Staudensellerie
5	Schalotten
1	rote Chilischote
200 g	Maiskörner aus der Dose
40 g	Salz
	kaltes Wasser

Marinade:	
1	Orange
150 ml	Obstessig z. B. Apfelessig
200 ml	Apfelsaft
20 g	Ingwer, fein gerieben
1	Zwiebel, fein gewürfelt
1	Knoblauchzehe, fein geschnitten
1 El	Senfsaat
4 El	Olivenöl
1 El	Currypulver
1 TL	Kurkuma
1 El	Mehl
80 g	Zucker
1	Mango, Fruchtfleisch fein gewürfelt
2 El	mittelscharfer Senf
1 El	grober Senf
	Salz, Pfeffer

Vorbereitung:

- Blumenkohl in kleine Röschen putzen.
- Bohnen putzen und dritteln.
- Paprikaschoten vierteln, entkernen und in mundgerechte Streifen schneiden.

- Staudensellerie in 1 cm breiten Stücke schneiden.
- Schalotten schälen und in Spalten schneiden.
- Chilischote in Ringe schneiden.

Maiskörner, Gemüse und Salz in einer Schüssel mischen, mit kaltem Wasser bedecken.

½ bis 1 Stunden ziehen lassen.

Im Originalrezept lässt man das Gemüse etwa 10 Stunden (z. B. über Nacht) im Salzwasser ziehen.

Zubereitung:

1. Gemüse in eine Sieb abgießen und abtropfen lassen.
2. Orange auspressen, mit Essig, Apfelsaft und geriebenem Ingwer verrühren.
3. Zwiebeln, Knoblauch und Senfsaat in einem breiten Topf mit heißem Olivenöl glasig schwitzen.
4. Mit Currypulver, Kurkuma und Mehl bestäuben – verrühren.
5. Saft-Essig-Mischung mit einem Schneebesen einrühren und unter Rühren aufkochen.
Zucker zugeben und unterrühren.

6. Abgetropftes Gemüse in die Sauce geben und unter Rühren 8-10 Minuten garen.
7. Mangowürfel und Senf unterrühren.
8. Piccalilli aufkochen und nochmals etwa 2 Minuten garen, mit Salz und Pfeffer würzen.

9. Heißes Piccalilli in saubere Schraubgläser mit intaktem Twist-off Deckel abfüllen.

Die Glasränder säubern und sofort fest zuschrauben – für einige Minuten auf den Deckel stellen.

Danach die Gläser umdrehen und abkühlen lassen.

Der Inhalt ist gut konserviert – wenn der Metalldeckel von der Mitte ausgehend etwas nach innen gezogen ist.

Piccalilli nach dem Öffnen im verschlossenen Glas im Kühlschrank aufbewahren.

Die Gemüsesorten können je nach Saison variiert werden.

Zusätzlich könnten die Gläser im Backofen eingekocht werden:

- Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Gläser nebeneinander in das tiefe Blech (Fettpfanne) des Backofens stellen.
Die Gläser sollen sich nicht berühren.
Das Blech in den Backofen schieben und fast randvoll mit heißem Wasser füllen.
- Den Ofen schließen und je nach Größe und Inhalt der Gläser etwa 20 bis 50 Minuten einkochen.
Der Ofen kann ausgeschaltet werden, sobald die Flüssigkeit in den Gläsern Bläschen wirft.
Anschließend noch 20 Minuten im ausgeschalteten und geschlossenen Ofen stehenlassen.
- Die Gläser herausnehmen und auf einem Gitterrost abkühlen lassen.