

## Relish

Stückige, gewürzte Kompotts – für die oft Gemüse und Früchte pikant kombiniert werden. Passt lauwarm oder kalt zu Gegrilltem, Burger, Hot Dogs und Sandwiches.

**Heißes Relish 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.**

Zutaten für ca. 400 bis 700 g:

### **Paprika-Aprikosen-Relish**

**2 rote Paprikaschoten, 2 gelbe Paprikaschoten, 1 Zwiebel, 100 g getrocknete Aprikosen**

**1 Knoblauchzehe, 4 El Olivenöl, 1 El Honig, 1 El edelsüßes Paprikapulver, 2 El Ajvar**

**2 El Paprikamark, 100 ml Wasser, Salz, Cayennepfeffer**

1. Paprikaschoten soweit als möglich mit einem Sparschäler schälen.  
Vierteln, entkernen – die Viertel quer in feine Streifen schneiden.
2. Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden.
3. Aprikosen in feine Streifen schneiden.
4. Die geschnittenen Zutaten in einem passenden Topf mit Olivenöl einige Minuten weich dünsten.
5. Knoblauchzehe schälen, fein schneiden.  
Mit Honig, Paprikapulver, Ajvar, Paprikamark und Wasser zum Gemüse geben.
6. Aufkochen und ohne Deckel einige Minuten dicklich einkochen.
7. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen.

### **Portweinzwiebel-Backpflaumen-Relish**

**500 g rote Zwiebeln, 100 g Backpflaumen**

**4 El neutrales Öl, 1 El braunen Zucker, 1 Knoblauchzehe, Blättchen von 2 Zweigen Thymian**

**200 ml Portwein, 1 El Honig, 1-2 El Rotweinessig, Salz, Pfeffer**

1. Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden – Backpflaumen vierteln.
2. Beides in einem Topf mit Öl ca. 8 Minuten dünsten.
3. Braunen Zucker zugeben und 1 Minute weitergaren.
4. Knoblauchzehe schälen, fein hacken und zusammen mit den Thymianblättchen zugeben.
5. Mit Portwein, Honig und Rotweinessig ablöschen.
6. Offen dicklich einkochen.
7. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### **Gurken-Chili-Apfel-Relish**

**1 Salatgurke, 1 rote Chilischote, 2 Schalotten, 1 Knoblauchzehe, 1 Apfel**

**Salz, 50 ml Apfelessig, 40 g Zucker, 1 Lorbeerblatt**

1. Salatgurke schälen, Gurke längs halbieren, Kerne herauschaben – Fruchtfleisch fein würfeln.
2. Chilischote halbieren, entkernen und fein schneiden.
3. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.
4. Vorbereitete Zutaten mit Salz mischen und etwa 1 Stunde ziehen lassen.
5. Apfel vierteln, entkernen, fein würfeln und mit Essig, Zucker und Lorbeer in einem Topf mischen.
6. Gurkenmischung dazugeben und alles etwas einkochen lassen.

### **Zusätzlich könnten die Gläser im Backofen eingekocht werden:**

- Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Gläser nebeneinander in das tiefen 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.

### **Gurken-Avocado-Apfel-Relish**

**1 Salatgurke, 100 ml Apfelsaft, 1 El Zucker, 1 El Weißweinessig, ½ Tl Senfsaat**

**1 grünen Apfel, 1 Avocado, 1 El neutrales Öl**

1. Von der Salatgurke nur jeden zweiten Streifen abschälen, Gurke längs halbieren, Kerne herauschaben und das Fruchtfleisch fein würfeln.
2. Apfelsaft, Zucker, Weißweinessig und Senfsaat in einem kleinen Topf ca. 2 Minuten kochen.
3. Apfel vierteln, entkernen und fein würfeln.
4. Gurken- und Apfelwürfel in den Sud geben und noch 1 Minute unter Rühren garen.
5. In ein flaches Geschirr umfüllen und (im TK) möglichst schnell (wegen der grünen Farbe) erkalten lassen.
6. Avocado halbieren, entkernen, Fruchtfleisch mit einem Esslöffel herauslösen und würfeln.
7. Avocadowürfel und neutrales Öl unter das abgekühlte Relish rühren, mit Salz würzen.
8. In saubere Schraubgläser randvoll einfüllen – gekühlt aufbewahren.