

## 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 g Obstessig z.B. Apfelessig  
200 g Apfelsaft  
20 g fein geriebener Ingwer  
1 fein gewürfelte Zwiebel  
1 fein geschnitten Knoblauchzehe  
1 El Senfsaat  
4 El Olivenöl  
1 El Currypulver  
1 Tl Kurkumapulver  
1 El Weizenmehl Type 405  
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, Kurkumapulver 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 bis 10 Minuten garen.
  7. Mangowürfel und Senf unterrühren.
  8. Piccalilli aufkochen und nochmals etwa 2 Minuten garen, mit Salz und Pfeffer würzen.
  9. **Heißes Piccalili 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:**

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