

Gurkenrelish



150 ml Apfelessig

100 ml Wasser

200 g Zucker

100 g Gelierzucker 2/1 – man kann diesen auch durch normalen Zucker ersetzen. Es gibt dem Ganzen aber eine ganz leichte Bindung, die ich als sehr angenehm empfinde.

1 gehäuften EL. Senfkörner

1/2 TL. Koriandersamen zerstoßen

ca. 500 g Gurken

1 Paprikaschote

große Zwiebel

3 TL. Salz

Die Gemüse schälen und entkernen.

Jetzt alles in sehr kleine Würfelchen schneiden. Man kann auch einen Multizerkleinerer benutzen. Aber bitte keinen Matsch produzieren. Es soll noch stückig sein und keine Marmelade. Am besten auch nach Sorten getrennt häckseln, dann hat man es besser im Griff.

Alle Würfel in eine Schüssel geben und mit dem Salz gut vermischen. Nach ca. einer Stunde das Wasser, das sich gebildet hat, gründlich abtropfen. Das verbliebene Salz reicht aus, also kein weiteres in den Sud geben. Nun die Zutaten für den Sud aufkochen und die Gemüsewürfel zugeben. Ein paar Minuten durchkochen. Es soll aber noch Biss haben und nicht zu weich werden.

Das Relish so heiß wie möglich in saubere Twist off Gläser abfüllen. Es kann sein, dass es etwa zu viel Sud ist, daher liebe erste die Gemüsewürfel in die Gläser verteilen und danach den Sud bis 1 cm unter den Rand auffüllen. Bei mir wurden es drei Gläser á 250 ml. Falls nötig den Rand mit einem nassen Küchentrepp reinigen und dann sofort verschließen.

Wer mag, kann die Gläser jetzt noch eine Minute auf den Kopf stellen. Durch den aufsteigenden heißen Dampf ist der Deckel aber automatisch mit pasteurisiert, daher mache ich das nicht. Mich stört das Geklecker in den Deckelinnenseiten, das sich meist unappetitlich verfärbt.

Das Relish sollte, bevor man sich darüber hermacht, noch mindestens zwei Wochen durchziehen. Danach ist es mindestens ein Jahr ungekühlt und dunkel gelagert haltbar.