



ALNATURA

Sinnvoll für Mensch und Erde

Rezeptidee

Gewürzgurken-Relish



Zutaten

- 780 g Gewürzgurken
- 2 Zwiebeln
- 30 g Salz
- 500 ml passiertes Gewürzgurkenwasser
- 160 g brauner Zucker
- 1 EL Senfkörner
- 1 TL Kurkuma (frisch oder gemahlen)
- Weißweinessig zum Abschmecken
- 2 EL gehackter Dill

Zubereitung

35 min + 3 h Ziehzeit

Gurken in feine Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Beides mit Salz mischen und 3 h ziehen lassen. In ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.

Gewürzgurkenwasser, Zucker, Senfkörner und Kurkuma aufkochen und die Gurken-Zwiebel-Mischung dazugeben. Für 25 min leise köcheln lassen, bis der Großteil der Flüssigkeit verkocht ist. Mit Weißweinessig abschmecken. Zum Schluss gehackten Dill zufügen.

Heiß in sterilisierte Gläser füllen und gut verschließen.