Gurken-Relish

... ideal für Hot-Dog´s, nach einem Rezept von Sally

Zutaten:
1 TL braunen Zucker
400 g Gewürzgurken
1 Schalotte
50 g Staudensellerie
200 g Saft von den Gewürzgurken
1 TL Stärke
1 TL Wasser
zum Abschmecken Salz und Pfeffer

Zubereitung:
Gewürzgurken in kleine Würfel schneiden. Schalotte und Sellerie in sehr kleinen Würfel schneiden. Braunen Zucker in einem Topf langsam zerlassen, Schalottenwürfel zu geben und etwas karamellisieren. Gurkenwürfel und Sellerie zugeben und weiter anschwitzen. Mit dem Saft der Gurken auffüllen und aufkochen, mit der Stärke abbinden und Abschmecken. In ein Schraubglas umfüllen und kühl lagern.

Tip:

Historie:
31.1.2022 erster Versuch mit etwas braunem Zucker

Grillen
Essen und Mehr

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:gurken-relish

Last update: **25.03.2022 18:16**