

# 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?rev=1643705889](https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:gurken-relish?rev=1643705889)

Last update: **25.03.2022 18:16**

