

Blumenkohl - Pfirsich - Relish

Kategorien: Einmachen, Blumenkohl, Pfirsich

Zutaten für: 1 Rezept

| 1 | STÜCK | 2 | 500 G GLAS |
|---|-------|-------|--------------------------------|
| | 1 | | Blumenkohl a 1 kg |
| | | | Salz |
| | 4 | | Pfirsiche a 125 g |
| | 1/4 | | Ltr. Weisswein-Essig (1) davon |
| | 4 | | Essl. Weisswein-Essig (2) zum |
| | | | Glattrühren der Speise- |
| | | | Stärke abnehmen |
| | 125 | ml | Weisswein |
| | 1 | Teel. | Currypulver |
| | 1/2 | Teel. | Senfpulver |
| | 1/2 | Teel. | Ingwerpulver |
| | 1 | Prise | Chilipulver |
| | 150 | Gramm | Braunen Zucker; bis 1/3 mehr |
| | 40 | Gramm | Mandelblaettchen |
| | 1 | Essl. | Speisestaerke |

Anleitung:

Blumenkohl putzen und einige Zeit in kraeftiges Salzwasser legen. In kleine Roeschen teilen. Pfirsiche ueberbruehen, haeuten, vom Stein loesen und in Spalten schneiden.

Essig (1) (bis auf die abgenommene Menge) mit Wein, Gewuerzen und Zucker zum Kochen bringen. Blumenkohlroeschen zufuegen und ca. 10 minuten darin garen.

Pfirsichwuerfel und Mandelblaettchen kurz vor Ende der Garzeit zugeben und einmal aufkochen. Gemuese und Fruechte herausnehmen. Speisestaerke mit dem restlichen Essig (2) glattruehren und den Sud damit binden.

Kohl und Pfirsiche in Glaeser fuellen, den Sud daruebergiessen und alles sofort verschliessen.