

Rosinen - Relish

Kategorien: Grundrezept, Sauce, Rosine

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Rosinen
200	Gramm	Zwiebeln
4		Knoblauchzehen
500	Gramm	Brauner Zucker
3/4	Ltr.	Essig
1	Essl.	Gemahlener Ingwer
1	Essl.	Pfeffer

Anleitung:

Essig mit Zucker aufkochen. Die Rosinen und kleingehackten Zwiebeln zugeben und so lange bei milder Hitze kochen, bis die Rosinen aufplatzen. Dann Gewuerze einruehren und alles zu einer dicken Paste kochen. Die Sosse heiss in Glaeser fuellen, verschliessen und kuehl stellen.

Dieses Relish passt ebensogut zu Zwiebelrostbraten wie zu gebackenen Bananen.