

Zwiebel - Relish

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Zwiebel, Paprika

Zutaten für: 6 250g Glas

1	kg	Zwiebeln, moeglichst aus Kontrolliertem Anbau, (z.B. Terra Nova)
400	Gramm	Rote Paprikaschote
2	Essl.	Pflanzenoel
1/4	Ltr.	Weissweinessig
3	Teel.	Salz
3	Teel.	Brauner Zucker
1	Teel.	Paprikapulver edelsuess
2	Essl.	Gruener Pfeffer Senf; eventuell, zum Abschmecken

Anleitung:

Zwiebeln schaelen und grob wuerfeln. Die Paprika halbieren, die weissen Innenwaende und Kerne entfernen, waschen und wuerfeln. Das Oel in einem Topf erhitzen, die Zwiebel- und Paprikawuerfel darin anduensten.

Wein, Essig, Salz, Zucker und Paprikapulver unterruehren, zugedeckt eine Stunde koecheln lassen.

Die Haelfte des gruenen Pfefers mit einem flachen Messer zerdruecken, zusammen mit dem ganzen gruenen Pfeffer unter das Relish mischen, eventuell mit Senf abschmecken. Heiss in Glaeser fuellen und verschliessen.

Das Relish haelt sich im Kuehlschrank etwa einen Monat.

Dazu passt: Kalter Braten. Gefluegel, Fondue.

Pro Portion 216 Kalorien = 908 Joule