

Zucchini-Paprika-Relish

Zutaten:

1 kg	kleine Zucchini
400 g	rote Paprika
250 g	Schalotten
4	Knoblauchzehen
1 cm	Ingwerwurzel
50 g	Rosinen
450 ml	Weißweinessig
100 g	Rohrzucker
1 TL	Salz
1 TL	Korianderkörner
1 TL	Pimentkörner
1 Prise	Cayennepfeffer

Zubereitung:

Zucchini waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Paprikaschoten halbieren, Kerne entfernen, waschen und würfeln. Schalotten und Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Ingwer schälen und in kleine Stücke schneiden oder reiben. Rosinen in einem Sieb waschen und abtropfen lassen.

Alles zusammen in einen ausreichend großen Topf geben und den Essig dazu geben. Zucker und Gewürze hinzufügen und alles gut miteinander verrühren. Die Mischung bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel ca. 45 Minuten leicht köcheln lassen. Anschließend noch ca. 15 Minuten ohne Deckel köcheln lassen, immer wieder umrühren.

Sofort in saubere und heiß ausgespülte Gläsern füllen und verschließen. An einem kühlen und dunklen Ort aufbewahren. Vor dem Verzehr noch einige Tage durchziehen lassen.