Zucchini-Relish

Rezept für 6 - 8 Gläser
Vegan
90 Minuten Zubereitungszeit plus
8 Stunden Einweichzeit
Zucchini-Saison: Juli bis Oktober

Zutaten:

1 kg	Zucchini
350 g	Zwiebeln, ca. 3 - 4 Stück
300 g	Äpfel, ca. 2 Stück
1 - 2 TL	Salz
350 g	Zucker
300 ml	Weißweinessig
1 EL	Senf
1 EL	Currypulver
1 EL	Paprikapulver
2 TL	Cayennepfeffer
1 TL	Kreuzkümmel

Zubereitung:
Zucchini waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln schälen, waschen und ebenfalls würfeln. Zucchini und Zwiebeln mit dem Salz vermischen und über Nacht im Kühlschrank stehen lassen. Vor der Weiterverarbeitung auf ein Sieb geben und etwas ausdrücken.

Äpfel waschen, entkernen, grob raspeln und zu den Zucchini geben.

Die Mischung in einen Topf geben, mit dem Zucker, dem Weißweinessig und dem Senf verrühren. Ca. 80 Minuten köcheln lassen. In den letzten 10 Minuten die Gewürze hinzugeben.

Heiß in saubere Twist-off-Gläser füllen und zum Erkalten auf den Kopf stellen.

Das Relish ist ungeöffnet ca. 2-3 Monate haltbar.

Tipps:
Dieses Relish ist eine würzig-pikante Ergänzung zu Käse, Fleisch und Gemüse.

Den vollen Geschmack kann es entfalten, wenn es zu Brot oder Cräckern serviert wird.

In kleinen Gläsern verpackt ist es ein schönes Mitbringsel.

Für den Ernährungsrat im Rhein-Kreis Neuss:
Ulla Tenberge-Weber und Uschi Plitzko
Juli 2020