

## ZUCCHINI-SPITZPAPRIKA-RELISH

Feine Gemüse-Würzsauce



**FÜR 6 PORTIONSGLÄSER**

**ZEIT**

45 Minuten

**ZUBEREITUNG**

**1.** Zucchini und Paprika waschen und trocken reiben. Paprika längs halbieren und entkernen. Gemüse und Zwiebeln in feine Streifen schneiden, in eine Schüssel geben und mit Brecht Ur-Steinsalt gut vermengen. Abdecken und über Nacht kühl stellen. Am nächsten Tag das Gemüse sehr gut abtropfen lassen, überschüssige Flüssigkeit sanft ausdrücken.

**2.** Gläschen mit „Twist-off-Deckeln“ vorbereiten. Die Gläser müssen absolut sauber sein! Sie müssen genauso wie die Deckel heiß gespült werden.

**3.** Weitere Zutaten (Weißweinessig, Wasser, Rohrohrzucker, Kartoffelstärke und Brecht Gewürze) in einen Topf geben und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Vorbereitetes Gemüse hinzugeben, nochmals kurz aufkochen, auf kleiner Flamme ca. 20 Minuten weiter köcheln, dabei ständig rühren. Topf von der Kochstelle nehmen, Lorbeerblatt entfernen. Relish sofort in die vorbereiteten Gläschen geben, fest verschließen. Kühl und dunkel aufbewahren. So ist das Relish etwa 4 Monate haltbar.

### ZUTATEN

360 g	Zucchini (kleine junge Früchte)
1	rote Spitzpaprika (130 g)
120 g	Zwiebeln
20 g	Brecht Ur-Steinsalt
90 ml	Weißweinessig
30 ml	Wasser
125 g	Rohrohrzucker
12 g	Kartoffelstärke
1 geh. TL	Brecht Delikata
1/2 TL	Brecht Senfsaat gemahlen
1/4 TL	Brecht Mühle Pfeffer-Mix
1	Brecht Lorbeerblatt
6	Gläser mit „Twist-off-Deckel“

### Tipp:

Schmeckt am besten gut durchgezogen (nach ca. einer Woche) zu Veggie Burgern, gegrilltem und gebratenem Fleisch oder Tofu und auch zur Käseplatte.