



Rezept

Beeren -Gemüse Relish

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zeitaufwand Total: max. 30 Minuten

Portionen: je nach Serviceart

Zutaten

500 g Johannisbeeren

100 g Zucker

 $\frac{1}{4}$ Zimtstange

1 Gartenfrische Zwiebel

2 Knoblauchzehen

250 g Zucchini

250 g Frische Maiskörner

2 EL Rapsöl

 $\frac{1}{4}$ TL Chilipulver

Salz, schwarzer Pfeffer

1 EL Dijonsenf

1 dl Delikatessig Quitten

Zubereitung

1. Zucker mit $\frac{1}{2}$ dl Wasser in einem kleineren Topf aufkochen.
2. Beeren von den Rispen streifen und mit dem Zimt in Zuckerwasser einrühren.
3. Bei mittlerer Hitze einköcheln.
4. Fein gehackte Zwiebeln und Knoblauch in Öl anschwitzen. Zucchiniwürfeli und Maiskörner dazugeben und ein wenig dünsten.
5. Senf, Chili, Salz und Pfeffer dazumischen.
6. Mit dem Delikatessig ablöschen. Kurz einkochen.
7. Die Beeren/Zucker/Zimt-Gemisch einrühren.
8. Bei geringer Hitze und unter gelegentlichem rühren etwa 5 Minuten einkochen lassen.
9. Leicht abkühlen und als Beilage servieren.

Dieses Relish ist hervorragend zu Wildspezialitäten. Aber auch superb als Brotaufstrich.