



Rezepte!

Vorschläge für Euer Gemüse Gurken-Relish & Rote Bete

Zurzeit ernten wir Gurken ohne Ende. Wer sich den köstlichen Geschmack für die Zeit ohne Gurken sichern möchte, kann dieses Relish ausprobieren. Es hält sich bis zu zwei Jahre und ist lecker zu Nachos, beim Grillen, auf warmen Brot oder zu Ofengemüse. Funktioniert auch mit Zucchini.

Zutaten:

3 Kilo Gurke (ohne Kerne, mit Schale), 1 kg Zwiebeln, 1 kg Zucker, 1 L Weinessig, 3 EL Senf, 6 EL Curry, 1 Paprika süß, 2 EL Cayenne Pfeffer, 3-4 EL Mehl

Zubereitung:

Gurken raspeln, Zwiebeln würfeln, mit etwas Salz mischen und stehen lassen. Das ausgetretene Wasser abtropfen lassen, Gemüse mit Essig, Zucker und Senf ca. 30 Minuten bei mittlerer Hitze dämpfen. Gewürze mit Mehl mischen, langsam einrühren und nochmal aufkochen lassen. Heiß in vorbereitete, saubere (am besten ausgekochte) Gläser füllen und sofort verschließen.





Rote Bete-Dipp

Wie Herings-Dipp, nur ohne Hering und besser!

Zutaten: 400 g frische rote Bete, 200 g saure Gurken, 1 kleine Zwiebel, 2 EL Gurkenwasser, 6 EL Lieblingsmayonnaise, 1 EL Senf, Salz und Pfeffer nach Geschmack, 1 Spritzer Agavensirup, Kapern nach Geschmack

Zubereitung:

Ungeschälte Rote Bete in einen Topf geben und vollständig mit Wasser bedecken. Das Wasser bei geschlossenem Deckel aufkochen lassen und das Ganze so lange köcheln lassen, bis die Rote Bete gar ist (nach ca. 30 Minuten). Das köchelnde Wasser nach ca. 20 Minuten salzen. Die Rote Bete abkühlen lassen, schälen und in ganz feine Würfel schneiden. Auch die Essiggurken und Zwiebel in ganz feine Würfel schneiden. Alles in eine Schüssel geben, die restlichen Zutaten hinzufügen und alles gut vermengen.

Viel Spaß beim Ausprobieren! 😊

