

## California Relish

Ein würziges Relish mit Auberginen und Paprika zu gegrilltem Fleisch

etwa 6 Gläser je 200 ml

### Zutaten:

Obst u. Gemüse vorbereitet gewogen

300 g Auberginen

300 g rote Paprikaschoten

1 Porreestange

125 ml Weißweinessig

1/2 TL Senfkörner

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Paprikapulver edelsüß

125 g Dr. Oetker Extra Gelierzucker

Zubereitung: Auberginen waschen, in sehr kleine Würfel schneiden, Paprikaschoten putzen, ebenfalls in sehr kleine Würfel schneiden, Porree waschen und sehr klein würfeln. Alle Zutaten in einem großen Kochtopf mit Extra Gelierzucker gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und etwa 10 Min. kochen, dabei ab und zu umrühren. Die Gemüsemasse zur Hälfte so lange pürieren bis sie musig ist. Die andere Hälfte hinzugeben, Relish mit Salz und Gewürzen abschmecken. Unter Rühren alles zusammen nochmals aufkochen. Relish sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen.

### Hinweis für alle Chutneys und Relishes

Die Gläser nach dem Befüllen mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf dem Deckel stehen lassen. Dunkel lagern, dann können Sie Ihr „Eingemachtes“ ein ganzes Jahr genießen.