Nah&Frisch



Bauernhof Lerchenau | User

Tomaten-Paprika Relish

Griaß di Rezepte | Chutney/ Marmeladen | Gemüse | Österreichisch

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●○○○

Zwiebel schälen fein schneiden und in Öl dünsten, würfelige Paprika, Apfel, Zucchini, Paradeiser, Essig und Gewürze zu geben und die Masse dicklich einkochen, wer es fein haben will püriert die Masse, ich mag es lieber wenn noch Stücke vorhanden sind, heiß in Gläser füllen und verschließen, hält sich einige Monate.

Zutaten

- 300 g Zwiebel
- 1 EL Öl
- 600 g Paradeiser geschält und in Stücke geschnitten
- 2 Stk. Paprika (Farbe egal)
- 300 g Zucchini in Würfel geschnitten
- 1 Apfel in Würfel geschnitten
- 1 Chilischote
- 100 ml Apfelessig
- ½ TL Paprikapulver
- ½ TL Currypulver
- ½ TL Kräutersalz
- Pfeffer
- 100 g Zucker
- blättrig geschnittener Knoblauch