

Rote-Rüben-Relish

ZUTATEN FÜR CA. 3 GLÄSER À 250 ML

600 g gekochte, geschälte Rote Rüben, kleinwürfelig geschnitten
300 g Zwiebelwürfel
abgeriebene Schale von 1 und Orangenfilets von 2 Bioorangen
250 g Apfel-, Rotwein-, Weißwein- oder Mostessig
2–4 Knoblauchzehen
30–40 g fein geschnittener frischer oder kandierter Ingwer
5 Gewürznelken
1/2 Zimtstange
1/2 EL Koriander
10 Pimentkörner
200–250 g Feinkristall-, Gelb-, Roh-, Rohr- oder Braunzucker
50 g Honig oder Ahornsirup
1/2 EL Salz
Würzvarianten: Kümmel, Kreuzkümmel, Schwarzkümmel, gemahlener Pfeffer, Chili oder Cayennepfeffer

ZUBEREITUNG

- Nelken, zerkleinerte Zimtstange, Koriander und Piment in einer Kaffeemühle/Gewürzmühle mahlen oder im Mörser zerstoßen.
- Orangen heiß waschen, trocknen und die Schale (ohne weiße Haut) fein abreiben. Weiße Haut abschälen und die Filets aus den Trennhäuten lösen.
- Alle Zutaten in einen eher breiten Topf geben und unter Rühren aufkochen, damit die Masse nicht am Topfboden ansetzt; ca. 30 Minuten einkochen, bis fast die gesamte Flüssigkeit verdampft ist. Heiß in vorbereitete Twist-off-Gläser füllen und eventuell mit Alkohol beträufeln, anzünden und verschließen. Am besten 1–2 Wochen durchziehen lassen.
- Restliche Orangenschale beliebig weiterverwenden oder trocknen.

Varianten

- 200 g Rote Rüben durch Äpfel ersetzen.
- Statt Ingwer mit etwas mehr Kren zubereiten.

