

Gurken-Gin-Relish

Zubereitungszeit: 20 Minuten / Kochzeit: 1 Stunde

Zutaten:

Für das Relish:

1 Gemüsezwiebel

2 Salatgurken

100ml Gin (z.B. Tanqueray)

40ml Weißweinessig

80g brauner Zucker

3 EL gelbe Senfkörner

Zum Würzen:

Salz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1/2 Bund Dill

Für das Relish Zwiebel und Gurken schälen. Gurken längs aufschneiden und entkernen. Zwiebeln und Gurken in kleine Würfel (max. 5mm) schneiden. Zucker, Essig und Gin in einen Topf geben. Senfkörner, Zwiebel- und Gurkenwürfel in die Essig-Gin-Mischung geben. Unter Rühren kurz aufkochen lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Bei mittlerer Hitze ohne Deckel eine Stunde köcheln lassen, dabei immer wieder rühren. Dill waschen, trocknen und fein hacken. Ca. 3 Minuten vor Ende der Kochzeit zugeben und mitkochen. Das Relish sollte marmeladenartig einkochen und das Essigaroma verlieren. Mit Salz und Pfeffer würzen, heiß in ein ausgekochtes Glas füllen, gut verschließen und abkühlen lassen.

TIPP: Das Relish hält im Kühlschrank ca. 2 Wochen.