



Gutes fürs ganze Jahr: Vorräte aus Obst, Gemüse und Kräutern

*Elisabeth Lust-Sauberer
Renate Wagner-Wittula*

Zucchini relish

Zutaten:

1 kg Zucchini, 1 kg Zwiebeln, 125 ml Sonnenblumenöl, 4 Knoblauchzehen, 2 rote gehackte Chilischoten, 60–70 ml (1/16 l) Weinessig, 1 TL Salz, 1 EL Honig, einige Basilikumblätter.

Zubereitung:

- Zucchini und Zwiebeln würfelig schneiden und in Öl bei mäßiger Hitze ca. 15 Minuten langsam dünsten, dabei immer darauf achten, dass sie nicht braun werden.
- Dann würfelig geschnittenen Knoblauch, Chili, Honig sowie Essig dazugeben, salzen und weitere 15 Minuten dünsten. Vom Herd nehmen und überkühlen lassen.
- Nun Basilikum zugeben und alles pürieren.
- Relish bis ca. 2 cm unter den Rand in Gläser füllen und bei 90 °C ca. 25 Minuten einkochen. Das Relish ist rund 6 Monate haltbar. (Verwendet man das Relish innerhalb von ca. 14 Tagen, so muss es nicht eingekocht, sondern nur mit einer Ölschicht bedeckt werden.)

VERWENDUNG: Ich serviere das Relish sehr gerne als Grillsauce oder mache feinen Zucchini aufstrich daraus. Dafür vermenge ich das Relish einfach mit etwas Topfen, würze nach Geschmack mit 1 EL Currypulver und reiche dazu frisches, knuspriges Gebäck oder Brot.