

Soßen

Gurkenrelish Ruck-Zuck



Zutaten:

Holz:

1/2 EL Zitronensaft

Feuer:

Zitronenzesten

Erde:

2 Gurken
2 EL Olivenöl
(1 EL Agavensirup nach Gusto)

Metall:

1 TL Senfkörner
Pfeffer

Wasser:

Meersalz
1/2 TL Gemüsebrühe-Extrakt

Vorbereitung:

Von der Zitrone Zesten entnehmen und eine 1/2 Zitrone auspressen, Senfkörner im Mörser stampfen, Gurke schälen, halbieren und mit einem Löffel das Innere herausstechen, danach die Gurke in kleine Würfel schneiden.

Zubereitung:

1. Topf erhitzen (F), Olivenöl (E) zugießen und die Gurkenwürfel (E) mit Agavensirup (E) anbraten.
2. Senfkörner zugeben und alles pfeffern (M).
3. Gemüsebrühe-Extrakt (W), Zitronensaft (H) und Zitronenzesten (F) hinzufügen.
4. Das Relish 5 Minuten einkochen.

Quellen-Angabe:

© Sabine Leisentritt