



Menge 2 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

## ZWIEBEL-PAPRIKA-RELISH

Dieses Relish aus Zwiebeln und roter Paprika ist ein idealer Begleiter zu Fleisch und Fondue!



### Zubereitung

- 1.** Zwiebeln schälen und grob würfeln. Paprikaschoten waschen, halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
- 2.** Gemüse in Öl andünsten. Wein, Essig, Salz, Zucker und Paprika zufügen, alles gut verrühren und 45-50 Minuten leicht kochen lassen.
- 3.** Das Relish vom Herd nehmen. 1 TL Pfefferkörner mit dem Messer zerdrücken und zusammen mit den übrigen Pfefferkörnern unterrühren.
- 4.** Heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

### Zutaten

300 g	Zwiebeln (geschält gewogen)
200 g	rote Paprika (vorbereitet gewogen)
1-2 EL	Olivenöl
6 EL	Weißwein
2 EL	Essig
1/2 TL	Salz
1 EL	Diamant Brauner Zucker
	gemahlener Paprika
2 TL	grüne Pfefferkörner

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.