



Chöcheler's Hotdog-Relish

Ein Relish ist eine Würzsauce aus Obst oder Gemüse. Dieses wird in feine Würfel geschnitten und mit Essig, Zucker und Gewürzen abgeschmeckt. Relish kann vielfältig gewürzt werden, eher mild, süß-sauer oder auch durch die Zugabe von Chilis sehr scharf.

Die Hauptrolle in meinem Rezept spielen Peperoni.

Zutaten für rund 24 Portionen

1,5 kg	rote Peperoni
1,5 kg	grüne Peperoni
1,5 kg	Zwiebeln
4 Tassen	Weissweinessig
½ Tasse	Zucker
1 TL	Senfkörner
1 TL	Senf
2 TL	Salz
1 EL	Ketchup
1 Glas	Essiggurken...ebenfalls fein gehackt



Peperoni und Zwiebeln fein hacken...dies kann in diesem Fall auch mit einer Maschine geschehen...**ACHTUNG: NICHT PÜRIEREN!** Es sollten noch Stückli sein.
Das gehackte Gemüse mit kochendem Wasser übergießen so dass es bedeckt ist.
15 Minuten stehen lassen.

Wasser abgiessen und die restlichen Zutaten begeben und alles rund 10 Minuten köcheln lassen. Nach Belieben abschmecken.

