



Ingwer - Zwiebel - Relish

- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '6-7', 'yield' : " } });
```

Passt zu kurz gebratenem oder gegrilltem Fleisch oder Geflügel

Zutaten

- Für 3 Gläser à 250 g:
- 350 g Zwiebeln oder Schalotten, grob gewürfelt
- 40 g frischer Ingwer, fein gewürfelt
- 1 rote Chilischote, entkernt, fein gewürfelt
- 5 Kardamom grob gestoßen, Kapseln entfernt
- 350 g gelbe Kirschtomaten ohne Blüte, halbiert
- 100 g brauner Zucker
- 50 g getrocknete Cranberries
- 1 Zimtstange
- 80 ml Cranberries
- Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Chili und Kardamom mit dem braunem Zucker, der Zimtstange, den Cranberries, 1 Tl Salz und Essig 25 - 30 min. köcheln lassen, dabei gelegentlich rühren.

Schritt2

Die Twist off - Gläser in kochendem Salzwasser kurz sterilisieren.

Schritt3

Die Zimtstange entfernen, die Gläser randvoll füllen, fest verschließen und kopfüber auskühlen lassen.

Schritt4

Passt zu Vielem, hält sich im Kühlschrank über 3 Wochen.

Rezeptart: Relish, Soßen **Tags:** Ingwer, Kardamom

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)93
- Fett (g)1
- KH (g)20
- Eiweiss (g)2
- Ballast (g)2
- Zucker (g)20

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ingwer-zwiebel-relish/>