

Paprika-Relish

Für 4–6 Personen

1 gelbe Paprikaschote	2 rote Paprikaschoten	2 rote Zwiebeln
3 El Olivenöl	1,5 El Zucker	Salz
1 Sternanis	5–6 El Apfelessig	100 ml Gemüsebrühe
1–2 El Kapern in Salz		

Paprika putzen, entkernen und zusammen mit den Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Paprika darin 3 bis 4 Minuten andünsten. Mit Zucker, Salz und Sternanis würzen. Mit Essig und Brühe ablöschen und zugedeckt 20 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Kapern in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen, abtropfen lassen und 5 Minuten vor Ende der Garzeit zugeben.

Tim Mälzer am 27. 03. 2010