Relish von Kürbis und Zitronengras



Zutaten

1,5 kg

- 1 kg Kürbis
- 0,5 kg gehackte Schalotten
- 20 g Bresc Rode peperpuree (Rotes Pfefferschotenpüree)
- 30 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspüree)
- 10 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- 10 g Thai yellow curry (thailändisches gelbes Curry)
- 8 g Maizena
- 1 dl Essig
- 2 l Wasser
- 300 g Zucker
- Öl zum Schmoren
- 4 Zitronenblätter
- 1 Limette
- Pfeffer und Salz nach Geschmack

Zubereitung

Den Kürbis schälen, den Samen entfernen und in grobe Stücke schneiden. Alle Zutaten gut vermischen. Dann den Zucker hinzufügen und auflösen lassen. Mit Essig und Wasser ablöschen und die Limettenblätter hinzufügen. Kochen, bis die Würfel noch nicht ganz gar sind. Die Blätter entfernen. Die abgeriebene Schale und den Saft der Limette nach Geschmack hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen und servieren.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Gelbes thailändisches Curry 450 g



Bresc Ingwerpüree 450g



Bresc Rotes Pfefferschotenpüree 450g



Bresc Zitronengraspüree 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000