

Ananas-Senf-Relish

Rezept für 10 Portionen

Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Feinkristallzucker	100 g
Weißweinessig	50 ml
Ananas	1 kg
Französischer Senf	4 Esslöffel

Zubereitung:

1. Den Schopf der Ananas abschneiden, die Frucht vierteln und den harten inneren Strunk entfernen. Das Ananasfleisch zuerst aus der Schale, dann in 1,5 cm große Würfel schneiden.

2. Ananas mit Zucker, Essig und Senf in einen großen, flachen Topf geben und bei mittlerer Hitze 30 Minuten leise kochen lassen, bis die Flüssigkeit fast vollständig verkocht ist.

Kalt zu den Hühnerbällchen servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-770-Ananas-Senf-Relish.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at