

Rezepte > Gemüse > Rezept : Gurkenrelish

## Gurkenrelish

### Zutaten für 2 Portionen :

2 kleine Vespurgurken,  
(oder eine große Schlangengurke)  
4 EL Reisessig,  
125 ml Wasser,  
1 Chilischote, kleine rote frische,  
1 TL Fischsoße,  
80 g Erdnüsse leicht geröstet,  
Salz



### Zubereitung :

Für das Gurkenrelish wird das feste Fleisch der Gurke benötigt, deshalb sind kleine „Vespurgurken“ besser als eine große Schlangengurke. Essig und Zucker werden mit 125 ml Wasser aufgekocht und so lange gekocht, bis der Zucker aufgelöst ist.

Die Chilischoten entstielen, entkernen und fein hacken. Die Erdnüsse grob mit dem Messer hacken. Die Gurken gut waschen, ungeschält vierteln, die Kerne heraus schneiden, in Streifen schneiden und dann würfeln. Die Gurkenwürfel mit den gehackten Chilischoten und den gehackten Erdnüssen vermischen und mit dem abgekühlten Essig-Zuckersud und der Fischsauce übergießen und gut vermengen. Eventuell Nach salzen. Im Kühlschrank durchziehen lassen.

Guten Appetit wünschen die Aalener Kochbären.