

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 Citroengrasspuree (Zitronengrasspüree)
- 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

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Gelbes thailändisches
Curry 450 g



Ingwerpüree 450g



Rotes
Pfefferschotenpüree
450g



Zitronengrasspüree 450g

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.