

BURGER MIT GURKEN-PEPERONI-RELISH

Zutaten Gurken Peperoni Relish

- 1 Gurke
- 1 gelbe Peperoni
- 1 grüne Peperoni
- ½ TL [Senfkörner](#)
- ½ TL [Fenchelsamen](#)
- ½ TL [Aleppo Chiliflocken](#)
- ½ TL [Curry Bengal](#)
- ½ TL [Koriandersamen](#)
- 1 TL Salz
- 100 g Zucker
- 5 dl Weissweinessig

Zutaten Burger

- 2 Angus Beef Burger
- wenig Bratbutter

Zubereitung (2 Personen)

Gurken-Peperoni-Relish

Gurke schälen, halbieren, entkernen und in Streifen schneiden.

Peperoni entkernen, in Streifen schneiden.

Gurke und Peperoni in eine Schüssel geben, mit kaltem Wasser bedecken, 1 Std. stehen lassen.

Gemüse abtropfen und gut ausdrücken. Senfkörner und Fenchelsamen zerstoßen.

Senfkörner, Fenchelsamen, Chiliflocken und alle Zutaten bis und mit Essig in eine Pfanne geben. Gemüse begeben, aufkochen, Hitze reduzieren und ca. 10 Min. ziehen lassen.

Gemüse noch heiss in Einmachgläser füllen, knapp mit Sud bedecken, verschliessen und auskühlen lassen, kühl stellen.

Burger

Burger in wenig Bratbutter beidseitig beidseitig je ca. 4 Min. braten. Gurken-Peperoni-Relish dazu servieren.

