

## MONTMORENCY KIRSCH-RELISH ZU GEGRILLEM TRUTHAHN

Diese flotte Kombination macht sich hervorragend zu gegrilltem Truthahn.



### ZUTATEN FÜR CA. 1,5 TASSEN:

- 1/2 Tasse getrocknete Montmorency Sauerkirschen
- 1/2 Tasse Kirschmarmelade
- 2 Teelöffel Rotweinessig
- 1/2 Tasse gehackte rote Zwiebel
- 1/4 gelbe Paprika, gehackt
- 1/4 grüne Paprika, gehackt
- 1 Teelöffel fein gehackter frischer Thymian  
(oder 1/2 Teelöffel getrockneter Thymian)

### ZUBEREITUNG:

Die getrockneten Montmorency Sauerkirschen mit Marmelade und Rotweinessig in einer mikrowellenfesten Schüssel vermengen. In der Mikrowelle erhitzen. Fünf Minuten abkühlen lassen.

Die rote Zwiebel, die Paprikastückchen und den Thymian einrühren. Mindestens drei oder vier Stunden – am besten über Nacht – im Kühlschrank ziehen lassen.

Zu gegrilltem Truthahn oder Hühnchen servieren.

Schmeckt auch zu Hamburgern!