

Curry-Zucchini süss-sauer

ergibt 3 – 4 Einmachgläser von ca.
4 dl Inhalt

Zutaten:

½ EL	Curry
½ EL	Paprika
½ EL	Pfeffer, frisch gemahlen
1 EL	Senf
300 g	Zucker
2 ½ dl	Essig
2 ½ dl	Wasser

1 kg	Zucchini
500 g	Zwiebeln



Zubereitung:

Alle Zutaten bis und mit Wasser in eine Pfanne geben und aufkochen.

Die Zucchini in ca. 7 mm dicke Scheiben schneiden und die Scheiben wiederum in Stückli schneiden.

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Ringe schneiden.

Zum Sud geben und alles zusammen ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Die sauberen Gläser heiss ausspülen. Zucchini und Zwiebeln ohne Sud in die Gläser füllen.

Den Sud nochmals siedend heiss aufkochen und bis ca. 1 cm unter den Rand in die Gläser giessen. Sofort verschliessen und auskühlen lassen.

Verwendung:

Vor dem Servieren mindestens 1 Tag ziehen lassen.

Diese Zucchini passen ausgezeichnet zu Gschwellti oder Raclette.

Aufbewahrung:

Die süss-sauren Zucchini kühl und dunkel lagern. Sie sind mindestens 6 Monate haltbar. Geöffnete Gläser sollten im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Tipp: grosse Zucchini entkernen.