

Zucchini Rezepte

Eingemachte Zucchini Süß Sauer

Gattung: Einmachen, Gemüse, Zucchini

2,50 kg Zucchini
1 cup Gehackte Zwiebeln

1. TAG

1/4 cup Salz

2. TAG

2 Tasse/n Obstessig
2 Tasse/n Wasser
2 Tasse/n Zucker

2 Teel. Currypulver
1 Teel. Pfeffer Einmachgläser

Die Zucchini waschen, die Kerne entfernen und in Scheiben schneiden. Die Zucchini mit den Zwiebeln und dem Salz in einem großen Gefäß zugedeckt stehen und ziehen lassen. Zum Abdecken der Oberfläche eignet sich ein Teller.

Am nächsten Tag den entstandenen Saft abgießen und wegschütten. Einen Sud aus Obstessig, Wasser und Zucker mit Curry und etwas Pfeffer aufkochen, über die Zucchini gießen und abdecken.

Am dritten Tag den Sud abgießen, noch einmal aufkochen, darüber gießen und noch einmal zugedeckt stehen lassen.

Am vierten Tag alles zusammen zehn Minuten aufkochen und heiß in bereitstehende verschließbare Gläser füllen.