

Rezepte

Curry Zucchini

Zutaten

3 kg Zucchini
2 grosse Zwiebeln
400 gr. Zucker
500 mL Essig
500 mL Wasser
3 EL Pfefferkörner
3 gehäufte TL Currypulver
Salz

Zubereitung



1. Tag: Zucchini (evtl. geschält) in kleine Stücke und Zwiebeln in Ringe schneiden. In einer Schüssel mit Salz bestreuen, mischen, abgedeckt stehen lassen.

2. Tag: Wasser abgiessen. Essig, Wasser, 300 gr. Zucker, Pfeffer und Curry zum kochen bringen. Ausgedrückte Zucchini hineingeben, ca. 5 Min. kochen. Von der Hitze nehmen und stehen lassen.

3. Tag: Weitere 100 gr. Zucker darüber streuen.

4. Tag: Alles kurz aufkochen und noch heiss in Gläser füllen.

En Guete!