

Süss - saure Curry - Zucchini

Zutaten: 1,5 kg Zucchini
150 g Zwiebeln
50 g Salz

Sirup: 3 dl Weissweinessig (Balsamico)
250 g Zucker
2-3 Esslöffel Curry (nach Gutdünken)

Am ersten Tag die Zucchini in rund 3 mm dicke Scheiben oder Streifen schneiden. Zwiebeln in Ringe schneiden. Salzen und mischen. Zugedeckt über Nacht im Kühlschrank stehen lassen.

Am zweiten Tag das Gemüse mit viel Wasser gründlich spülen. Gut abtropfen lassen. Die Sirupzutaten aufkochen. Über das Gemüse giessen. Zugedeckt über Nacht im Kühlschrank stehen lassen.

Am dritten Tag den Sirup in die Pfanne sieben und nochmals aufkochen. Wieder über das Gemüse giessen. Zugedeckt über Nacht im Kühlschrank stehen lassen.

Am vierten Tag Gemüse mitsamt der Flüssigkeit aufkochen. 2-3 Minuten kochen lassen. Sofort in Gläser füllen, das Gemüse muss ganz mit Flüssigkeit bedeckt sein. Die Gläser gut verschliessen.

*Passt gut zu Raclette,
Gschwelsti, Fondue,
kalte Platten etc.*

EN QUETE

Kühl und dunkel ca. 6 Monate haltbar. Einmal geöffnet, im Kühlschrank aufbewahren und rasch verwenden.

