

Eingemachte Zucchini



1. Tag

- 2 kg Zucchini in Würfel schneiden (bei grossen Zucchettis Fleisch in der Mitte entfernen)
- 1 Tasse Zwiebelringe
- 60 g Salz

Mischen und in einer Schüssel zugedeckt ruhen lassen.

2. Tag

- Zucchini kurz abspülen
- 5 dl Wasser
- 5 dl Kräuternessig
- 450 g Rohrzucker
- 1 TL Pfeffer
- 3 TL Currypulver

Alles kurz aufkochen und heiss an die Zucchettiwürfel giessen.
Zugedeckt ruhen lassen.

3. Tag

Flüssigkeit von den Zucchini absieben, noch einmal aufkochen und heiss an die Zucchettiwürfel giessen. Zugedeckt ruhen lassen.

4. Tag

Flüssigkeit und Zucchettiwürfel ca. 3-5 Minuten miteinander aufkochen.
Danach heiss abfüllen. Gläser auf dem Kopf abkühlen lassen.
