

Curry-Zucchini von Sylvia

1. Tag 2 kg Zucchini, gewürfelte
 2 Zwiebeln, in Ringen
 60 g Salz

mischen, zudecken und in Schüssel ziehen lassen

2. Tag Gemüse kurz abspülen und zurück in Schüssel geben

500 g Wasser
500 g Weissweinessig
500 g Rohrzucker
1 TL Pfeffer, gemahlen
3 TL Currypulver

alles (ausser Gemüse) kurz aufkochen und über die Würfel giessen

3. Tag Gemüse absieben, Sud auffangen!
 Nochmals aufkochen und wieder über das Gemüse geben

4. Tag alles zusammen aufkochen und ca. 3-5 Minuten köcheln lassen
 heiss in sterilisierte Gläser abfüllen und auskühlen lassen

Die Gewürze können variiert bzw. ergänzt werden. z. B. mit: Ingwer, Knoblauch, Chili, Meerrettich, Senfkörner, Zimt, Honig (statt Zucker)... ganz nach eigenem Geschmack!

Dieses Rezept funktioniert auch mit Gurken und Kürbis. Der Kürbis muss nicht gesalzen werden (also bei Tag 2 beginnen). An Tag 4 die Gurken nur aufkochen und den Kürbis ev. Etwas länger köcheln lassen.

Um auf Nummer sicher zu gehen, kann man die befüllten und verschlossenen Gläser ca. 20 Minuten bei 85° C einkochen.

