

Eingelegtes Zucchini-Gemüse von Brigitte



Rezept für 6 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Currypulver	3 Teelöffel
Salz	4 Teelöffel
Feinkristallzucker	150 g
Essig	3/4 Liter
Paprika, rot	½ kg
Apfelsaft	500 ml
Zucchini	2 kg
Zwiebeln	5 Stk.
Rote Chilischoten	2 Stk.
Senfkörner	2 Teelöffel
Pfefferkörner	2 Teelöffel
Zitronensaft	2 Esslöffel

Zubereitung:

Überwuchern Ihre Zucchini auch Ihren Garten?
Dann legen Sie diese für die Wintermonate in Essig ein!

So wird's gemacht:

Zucchini schälen, in Spalten schneiden,
Zwiebel schälen, in Ringe schneiden,
Paprika waschen, vom Kerngehäuse befreien, in Ringe schneiden.
Chilischoten fein hacken/schneiden.

Einlegeessig (z.B. Pickfein Essig) mit Zucker, Salz, Currypulver, Zitronensaft, Apfelsaft und Gewürzen aufkochen.

Gemüse dazu geben und ca. 5 Minuten kochen lassen.

Noch heiß in Gläser füllen, gut verschließen und (mit Tüchern bedeckt) mind. 24 Stunden auskühlen lassen

Dieses Rezept ergibt ca. 6 Einmachgläser.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1852-Eingelegtes-Zucchini-Gemuese-von-Brigitte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at