

Zucchini-Chutney von Brigitte



Rezept für 10 Portionen
Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Cayennepfeffer	2 Esslöffel
Zucchini	3 kg
Zwiebeln	1 kg
Salz	5 Esslöffel
Feinkristallzucker	450 g
7 Kräuter Essig	1 Liter
Scharfer Senf	3 Esslöffel
Currypulver	3 Esslöffel
Weizenmehl (griffig)	3 Esslöffel

Zubereitung:

Zucchini schälen, Kerngehäuse entfernen, würfelig schneiden.
Zwiebel schälen und ebenfalls würfelig schneiden.
Zucchini und Zwiebel mit dem Salz mischen und über Nacht stehen lassen.
Zucchini und Zwiebel abseihen und mit Essig und Zucker 30 Minuten kochen.
Gewürze und Mehl dazugeben und weitere 10 Minuten kochen.
Noch heiß in Gläser füllen.

Chutney passt zu allem wo die Soße fehlt. (Fisch, Fleisch und Jause.)

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2263-Zucchini-Chutney-von-Brigitte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at