

Zucchettiwürfel in Essig, mit Curry

1. Tag 1kg Zucchini waschen
Wenn "biologische" mit Rinde in kleine Würfel schneiden
Eventuell den mittleren, kernigen Teil entfernen
1 mittlere Zwiebel in Ringe geschnitten
1 El Salz
Alles miteinander vermischen und 1 Tag stehen lassen
2. Tag Ausgetretene Flüssigkeit abgiessen
Sud zubereiten:
¼ Liter guten Weissweinessig
150g Zucker
ca. 2 El Currypulver
ca. ¾ Liter Wasser (oder etwas mehr)
Alles zusammen aufkochen und über die Zucchini giessen
1 Tag stehen lassen
3. Tag Die Zucchini mit dem Sud und 2 El Zucker ca. 4-5 Minute
kochen
werden
In kleine Konfigläser füllen und sofort verschliessen
Bitte genügend Flüssigkeit, damit bis zum Rand aufgefüllt
werden
kann!!

Diese Zucchini passen herrlich zu Geschwellten und Raclette.
Sie sind bis 1 Jahr haltbar.

Brigitte Beck, Hünibach

