

Zucchini od. Kürbis in Curry eingelegt

Zutaten für viele Personen

3	kg	Zucchini	Schälen, halbieren, entkernen, in 1 cm lange Stücke schneiden
2		Zwiebeln	Achteln
½	Tasse	Salz	Zucchini, Zwiebeln und Salz vermischen, 24 Std. zugedeckt ziehen lassen. Zucchini und Zwiebeln unter kaltem Wasser spülen
3	Tassen	Weinessig	
3	Tassen	Wasser	
3	Tassen	Zucker	
3-5	TL	Curry	
½	TL	Pfefferkörner, weiss	Zutaten zu einem Sirup aufkochen, über Zucchini geben. 24 Std. ziehen lassen Sirup abgiessen und auffangen, nochmals aufkochen und wieder über Zucchini geben. Weitere 24 Std. ziehen lassen. Zucchini im Sirup 2 Minuten köcheln lassen. Heiss in Einmachgläser abfüllen und gut verschliessen. Zucchini müssen ganz bedeckt sein. Ggf. Sirup nachkochen.
		Variante	Anstelle von Zucchini kann Kürbis verwendet werden.
		Servieren	Passt hervorragend zu Raclette