waskochen.ch

süss-saure Curry-Zucchettis

Zutaten
für 6 Gläser à 3 dl Inhalt

1,5 kg Zucchetti
150 g Zwiebeln
50 g Salz
–
3 dl Weissweinessig
3 dl Wasser
250 g Zucker
2–3 Esslöffel Curry

Zubereitung

1. Tag

1. Am ersten Tag die gewaschenen Zucchettis in feine, ca. 3mm dicke Scheiben schneiden.
2. Zwiebeln [150 g Zwiebeln entspricht in etwa einer mittelgrossen Zwiebel] in nicht allzu dünne Ringe schneiden.
3. Zwiebeln und Zucchettis gut mischen und mit Salz bestreuen.
4. Mit Frischhaltefolie abgedeckt im Kühlschrank über Nacht stehenlassen.

2. Tag

5. Das Salz hat den Zucchettis das Wasser entzogen. Nicht erschrecken, wenn der Duft der in die Nase steigt, nicht besonders anregend riecht.
Das Gemüse mit viel Wasser gründlich spülen und gut abtropfen lassen.
6. Weissweinessig, Wasser, Zucker und Curry aufkochen. Heiss über das Gemüse giessen.
7. Zugedeckt über Nacht im Kühlschrank stehenlassen.

3. Tag

8. Am 3. Tag den Sirup sorgfälltig in eine Pfanne sieben und nochmals aufkochen.
9. Wieder über das Gemüse giessen und zugedeckt über Nacht im Kühlschrank stehen lassen.

4. Tag

10. Ab jetzt darf genascht, bzw. probiert werden sie sind jetzt schon himmlisch...
11. Das Gemüse mitsammt Flüssigkeit aufkochen. 2–3 Minuten kochen lassen.
12. Sofort in die ausgekochten bzw. sterilisierten Gläser füllen. Das Gemüse muss ganz mit Flüssigkeit bedeckt sein.
13. Die Gläser sofort verschliessen und auf den Kopf stellen.

Hinweis:
Dunkel und kühl aufbewahren. Süss-saure Curry-Zucchettis sind rund 6 Monate haltbar.

Aus dem waskochen.ch-Blog Letizias Gaumenfreuden von Letizia Lorenzetti — © 2009 waskochen.ch
Inspirationsquelle: Kathrin Pfammatter