Zucchini Sauce

Dauer: Mittel Kategorie: Eingemachtes und Co. Vegetarisch Saison: Herbst



Zutaten

2,5 KG	Zucchini
5 GROSSE	Zwiebel
30 G	Salz
400 ML	Essig
160 G	Zucker
4 EL	Curry
	Cayennepfeffer nach Belieben
	Knoblauch nach Belieben

Zubereitung

1. Zucchini und Zwiebel schälen und grob würfelig schneiden.
2. Anschließend beides mit dem Salz in einen großen Topf geben und über Nacht stehen lassen.
3. Am nächsten Tag das Wasser wegschütten und mit Essig und Zucker ca. eine Stunde köcheln lassen.
4. Die restlichen Zutaten hinzufügen (Cayennepfeffer und Knoblauch nach Belieben).
5. Pürieren und nochmals kurz aufkochen.
6. Sofort in die vorbereiteten Gläser füllen.

SEMINAR BÄUERINNEN