

Zucchini - Chutney

Kategorien: Chutney, Küche, Kalt, Eingemachtes

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Zucchini
50	Gramm	Salz
2	groß.	Zwiebeln
2		Chilischoten
1		Rote Paprikaschote
1/2	Essl.	Senfkörner
170	Gramm	Zucker
125	ml	Weinessig

Anleitung:

Holzapfel Zucchini waschen, hobeln und eine Schüssel geben. Gut mit Salz mischen, 2 1/2-3 Stunden Wasser ziehen lassen. Dann das Wasser abgiessen und die Zucchini kurz unter kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Zwiebeln pellen und grob würfeln, Chilischoten putzen und in kleine Streifen schneiden. Paprikaschote putzen und in kleine Stücke schneiden. Die vorbereiteten Zutaten, Senfkörner und Zucker mit den Zucchini mischen.

In Gläser füllen und mit Weinessig begiessen. 30 Minuten bei 80°C sterilisieren.