

Zucchini - Eingelegte mit Knoblauch

Kategorien: Küche, Eingemachtes, Gemüse

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Zucchini
4		Knoblauchzehen
150	Gramm	Schalotten
1	Ltr.	Weißweinessig
1/2	Ltr.	Wasser
2	Teel.	Weißer Pfefferkörner
1	Teel.	Koriander
1	Teel.	Fenchel
1	Teel.	Salz
175	Gramm	Zucker
1	Teel.	Rosmarin
1	Teel.	Thymian

Anleitung:

Zucchini in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und mit Knoblauchzehen und Schalotten in Gläser schichten. Essig mit Wasser, Pfeffer, Koriander, Fenchel, Salz und Zucker aufkochen, bis der Zucker aufgelöst ist. Rosmarin und Thymian in den heißen Sud geben und sofort über die Zucchini gießen. Gläser zudecken und Zucchini 24 Stunden durchziehen lassen. Sud von den Zucchini abgießen, erneut aufkochen und wieder über das Gemüse gießen. Gläser verschließen. Tip: Eingelegte Zucchini sind mindestens 6 Monate haltbar. Sie schmecken zu Schinken als Vorspeise, aber auch zu kurzgebratenem Fleisch und Bratkartoffeln.