

Zucchini - Süß-Sauer

Kategorien: Einmachen, Zucchini, Paprika

Zutaten für: 5 500ml - Glas

1	kg	Zucchini; geputzt In mundgerechte Stücke
400	Gramm	Kleine Zwiebeln; in Ringe
5	Teel.	Salz
1		Gruene Paprikaschote
1		Rote Paprikaschote; beide in Kurze, schmale Streifen
500	ml	Weissweinessig
300	ml	Wasser
300	Gramm	Zucker
1/2	Teel.	Pfeffer
2	Teel.	Selleriesalz

Anleitung:

Zucchini und Zwiebeln in einer Schuessel mit dem Salz vermengen. Ein paar Stunden ziehen lassen, dabei ab und zu umruehren. In ein Sieb geben und leicht abspuelen.

Essig mit Wasser und den Gewuerzen verruehren, mit Zucchini, Zwiebeln und Paprika aufkochen lassen. Dann bei sehr milder Hitze etwa 30 Minuten ziehen lassen.

Gemuesemischung noch heiss in gut ausgespuelte Glaeser fuellen, verschliessen und kuehl aufbewahren. Haelt sich ungeoeffnet etwa 3 Monate.

Zu kaltem Braten, Schinken und Kaese. Zu gegrilltem Fleisch und Gefluegel oder einfach auf frischem Bauernbrot.