

Sauer-Süss-Zucchetti

1 grosse Zucchetti

6 Zwiebeln

nach Belieben: weitere Gemüse in Würfel geschnitten:

2 rote Peproni

1 kleiner Kürbis

2-3 EL Salz

Zucchetti rüsten, in Würfel schneiden

schälen, in Ringe schneiden

Gemüse in eine grosse Schüssel geben und mit Salz bestreuen, ca. 3 Std stehen lassen. Gemüse mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.

1 Liter Obstessig

1kg Zucker

6 Lorbeerblätter

1 TL Curry

10 Nelken

6-10 Pfefferkörner

Essig und Zucker in grosser Pfanne erhitzen

Mit einem Tee-Ei Gewürze in den Sud geben und ziehen lassen, ca. 10 Minuten fein köcheln, Gewürze herausnehmen.

Essigsud erhitzen und Gemüse portionenweise während 10 Sekunden köcheln, herausnehmen und in saubere, sterilisierte Gläser bis ca. 1cm unter den Verschluss einfüllen. Kochender Sud darübergiessen, Gläser ganz füllen und heiss verschliessen.

(Heiss einfüllen)

Beilage zu Raclette, kalte Platte, oder bei süss-sauren asiatischen Gerichten zugeben

