

Rezept Christine Llorente

Curry Zucchini

1. Tag:

3kg Zucchini waschen, rüsten und in Stücke schneiden. 1 Tasse Zwiebelringe, 1/2 Tasse Salz darübergiessen und in einer Schüssel 1 Tag liegen lassen.

2. Tag:

Zuerst alles gut spülen!!

Sirup:

4 Tassen weisser Weinessig,

4 Tassen Wasser,

4 Tassen Zucker,

6 Kaffelöffel Curry,

1 Kaffelöffel Pfeffer

Alles aufkochen und über die Zucchini giessen

3. Tag:

Sirup alleine nochmals aufkochen, mit 1/2 Tassen Zucker und wieder heiss übergiessen.

4. Tag:

Zucchini mit Sirup ca. 6-10 Minuten aufkochen und in heisse Gläser abfüllen und sofort verschliessen.