

Curry-Zucchetti

Zutaten

3 Kg Zucchetti
5 Stk. Zwiebeln
½ Tasse Salz

2 Tassen Weinessig
2 Tassen Wasser
2 Tassen Zucker
4 TL Curry
½ TL Pfeffer
½ Tasse Zucker

Zubereitung

Tag 1 am Morgen:

Zucchetti waschen und in Würfel schneiden. Bei sehr grossen Zucchetti die groben Kerne entfernen. Zwiebeln schälen und in halbe Ringe schneiden. Zucchetti und Zwiebeln mit einer halben Tasse Salz in einer Schüssel mischen und stehen lassen.

Tag 1 am Abend:

Zucchetti mit den Zwiebeln in ein grosses Abtropfsieb geben und gut unter kaltem Wasser abspülen. Weinessig, Wasser, Zucker, Curry und Pfeffer in einer Pfanne zu einem Sirup aufkochen lassen und über die Zucchetti geben. Stehen lassen.

Tag 2 am Morgen:

Sirup allein nochmals aufkochen und wieder heiss über die Zucchetti giessen.

Tag 2 am Abend:

Die Zucchetti mit dem Sirup in eine grosse Pfanne geben. Eine halbe Tasse Zucker zugeben und alles zusammen während ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis die Zucchetti weich sind. Sofort in heisse Gläser füllen und gut verschliessen.

Nachdem sich im Glas ein Vakuum gebildet hat: 3 bis 5 Monate haltbar, an einem kühlen und dunkeln Ort aufbewahren.

Passt super zu Käsegerichten oder als Apéro.

Das gleiche Rezept eignet sich auch für andere Gemüsesorten, z.B. Kürbis.

