

Zucchini Sauce

Dauer: Mittel Kategorie: Eingemachtes und Co. Vegetarisch Saison: Herbst



Zutaten

| | |
|----------|------------------------------|
| 2,5 KG | Zucchini |
| 5 GROSSE | Zwiebel |
| 30 G | Salz |
| 400 ML | Essig |
| 160 G | Zucker |
| 4 EL | Curry |
| | Cayennepfeffer nach Belieben |
| | Knoblauch nach Belieben |

Zubereitung

1. Zucchini und Zwiebel schälen und grob würfelig schneiden.
2. Anschließend beides mit dem Salz in einen großen Topf geben und über Nacht stehen lassen.
3. Am nächsten Tag das Wasser wegschütten und mit Essig und Zucker ca. eine Stunde köcheln lassen.
4. Die restlichen Zutaten hinzufügen (Cayennepfeffer und Knoblauch nach Belieben).
5. Pürieren und nochmals kurz aufkochen.
6. Sofort in die vorbereiteten Gläser füllen.