

## Rezept für "Zucchini mit Curry süss -sauer eingemacht "

zum kalten Buffet oder Gschwellten

Dauert 3-4 Tage, ergibt 4-5 mittlere Gläser (500g-Konfigläser).

Gut zur Verwertung von riesigen Zucchini; am besten gleich doppelte Menge machen (sich durch grosse Menge nicht erschrecken lassen: durch den Wasserentzug am 1. Tag fällt das Gemüse stark zusammen).

### 1. Tag:

1.5 kg Zucchini	waschen, ev. entkernen, in 5 mm dicke Scheiben raffeln (grosse Zucchini vorher der Länge nach vierteln)
150 g Zwiebelringe	Zucchini und Zwiebeln lagenweise in grosse Schüssel(n) füllen,
ca. 50 g Salz	zwischendurch und zuoberst mit Salz bestreuen, über Nacht stehenlassen (ev. im Kühlschrank).

### 2. Tag:

Gemüse gut abspülen (portionenweise in einem grossen Sieb) und abtropfen lassen.

3dl Weissweinessig	Sirup kochen, über Gemüse giessen, über Nacht stehenlassen (nach dem Erkalten ev. im Kühlschrank).
3 dl Wasser	
250 g Zucker	
3 geh. EL Curry	

### 3. Tag:

(Dieser Schritt kann weggelassen werden, der Sirupgeschmack dringt dann einfach etwas weniger ins Gemüse ein.)

Sirup in Pfanne sieben, aufkochen, wieder über Gemüse giessen, über Nacht stehenlassen (nach dem Erkalten ev. im Kühlschrank).

### 4. Tag:

Alles zusammen aufkochen, 2-3 Min. kochen lassen, heiss in Gläser füllen (Gemüse soll zugedeckt von Flüssigkeit sein).

Etiketten erst aufkleben wenn Gläser erkaltet, sonst bringt man sie später sehr schlecht vom Glas los.