

Eingelegte Zucchini süß-sauer



Eingelegte Zucchini süß-sauer selber machen - einfaches Rezept zum Haltbarmachen durch Einkochen

Eingelegte Zucchini süß-sauer sind eine super tolle Beilage, die sich das ganze Jahr über zu allen möglichen Anlässen eignet. Ob zum Grillen im Sommer, beim Raclette im Winter, auf dem Partybuffet oder einfach so als Beilage zum Abendessen – süß-saure Zucchini kommen immer gut an.

Zubereitet werden sie am besten im Hochsommer zur Zucchini-Hauptsaison. Vielleicht hast du selbst eine Zucchini-Schwemme im eigenen Garten und weißt vor lauter Ernteerfolg gar nicht mehr was ihr mit dem gesunden grünen oder gelben Gemüse anfangen sollst? Dann probiere unbedingt mal dieses einfache Rezept zum Einlegen aus. Es ist wirklich nicht schwer, aber sieh selbst:

Zutaten für 8 Gläser eingelegte Zucchini:

- 3 kg Zucchini (grün oder gelb oder gemischt)
- 500 g Zwiebeln
- je 2 rote, gelbe und grüne Paprikaschoten
- 3 TL Senfkörner
- 4 EL Salz
- 950 ml 10%-igen Essig
- 950 g Zucker
- 4 TL Kurkuma

Arbeitszeit:

ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit:	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 20 Minuten
Ruhezeit:	24 Stunden



- FAMILIENKOST.DE -

ZUCCHINI SÜSS-SAUER REZEPT ZUM EINLEGEN

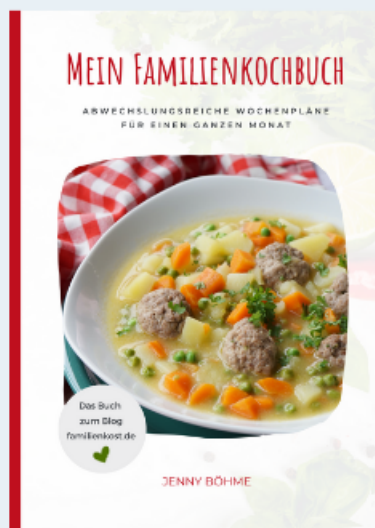
So legst du deine Zucchini süß-sauer ein:

1. Wasche deine Zucchini zuerst gründlich ab. Schälen brauchst du Exemplare aus eigenem oder regionalem Anbau in der Regel nicht. Entferne das Kerngehäuse und schneide die Zucchini in mundgerechte Stücke.
2. Schäle die Zwiebel und schneide sie in Ringe.
3. Die Paprika wäschst und entkernst du ebenfalls und schneidest sie in grobe Stücke.
4. Mische die Zwiebelringe, Paprika und Zucchini mit den Senfkörnern. Wer es gerne scharf mag, der gibt noch eine Chillischote dazu.
5. Stelle nun einen Sud aus dem Salz, dem Essig, Kurkuma und dem Zucker her. Dafür kochst du alles zusammen kurz auf, lässt es dann abkühlen und gibst es schließlich über deine Zucchini-Paprika-Zwiebelmischung.
6. Lass das Gemüse im Sud für etwa 24 Stunden stehen und fülle es dann in Gläser.
7. Koche es schließlich bei 90°C für 5 Minuten ein. Das geht im vorgeheizten Backofen auf einem tiefen Blech mit etwas Wasser ganz wunderbar.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Du suchst noch mehr Ideen? Hier findest du weitere [Zucchini-Rezepte](#).