

Eingelegte Zucchini süß-sauer

Zutaten für 8 Gläser eingelegte Zucchini:

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



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

Zucchini süß-sauer einlegen - so gehts:

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 35 Minuten ein. Das geht im vorgeheizten Backofen auf einem tiefen Blech mit etwas Wasser ganz wunderbar.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

