

Zucchini-Curry-Chutney

Zutaten:

3 kg	Zucchini (ausgewachsene)
1 rote	} Paprika
1 gelbe	
1 grüne	
2-3	große Zwiebeln
50 g	Salz
¾ l	Obstessig
¾ l	abgetropfter Zucchinisaft
400 g	Zucker
3 EL	mittelscharfes Currypulver
wenig	frisch gemahlener Pfeffer



Anleitung:

Vorbereiten

Zucchini schälen, längs halbieren, Hälften auf Gemüsehobel grob hobeln oder in feine Scheiben schneiden. Peperoni halbieren, Stielansatz, Kerne und weiße Rippen entfernen, Schotenhälften in Streifen schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren, in feine Scheiben schneiden.

Zubereiten

Zucchini, Peperoni, Zwiebeln und Salz mischen. 1 bis 2 Stunden stehen lassen. Die Zucchini ziehen viel Wasser. Gemüse in einem Sieb abtropfen lassen, Flüssigkeit auffangen. Essig, Flüssigkeit, Zucker und Gewürze aufkochen. Gemüse zugeben und knackig kochen.

Einfüllen

Gemüse mit Schaumlöffel aus dem Fond nehmen, in vorgewärmte Gläser füllen. Fond nochmals erhitzen und über das Gemüse gießen. Gläser verschließen.

Verwendung

Süßsaure Zucchini sind ein idealer Salatersatz. Sie passen auch zu Gschwellti (in der Schale gekochte Kartoffeln), Raclette und Fondue Chinoise.