

Zucchini süß-sauer

2,2 kg Zucchini
1 – 1,1 kg Zwiebeln

evtl. schälen, entkernen und klein schneiden.
Würfeln oder in Ringe schneiden
beides in Schüssel geben und salzen.
½ Std. ziehen lassen.

0,8 – 0,9 kg Peperoni

klein schneiden
Wasser von Zucchini und Zwiebeln abgießen.
Mit Peperoni mischen.

0,8 kg Zucker
3 – 4 EL Salz
2 – 3 EL Kräutersalz
2 – 3 EL Stärke
½ EL Muskat
½ EL Pfeffer
½ EL Senfmehl
½ EL Kurkuma
0,75 l Essig

In großen Topf zusammen mit Zucker und
allen Gewürzen und Essig geben.

15 – 20 Min. kochen.

Noch heiß in Gläser füllen. Fertig

Gutes Gelingen
wünscht

Anita Forster