

Eingelegte Zucchini 2

Zutaten

- 500 g Zucchini
- Salz
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Chilischote
- 1/2 Bund Dill
- 1 TL Senfkörner
- 1 TL Korianderkörner
- 500 ml Apfelessig
- 150 g brauner Zucker
- 1 Prise Kurkuma

Zubereitung

Zucchini waschen, trocken reiben, putzen und in feine Scheiben hobeln. In ein Sieb geben, mit 1 Prise Salz bestreuen und abtropfen lassen.

Zwiebel schälen, halbieren, in feine Scheiben schneiden und in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben.

Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden.

Chilischote waschen, trocken reiben, putzen und in feine Ringe schneiden.

Dill waschen, trocken schütteln, Fähnchen abzupfen und hacken.

Gewürzkörner in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten.

Essig, Zucker, Kurkuma und Gewürzkörner in einen Topf geben, aufkochen und köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Leicht abkühlen lassen.

Zwiebeln abgießen. Zucchini, Zwiebeln, Knoblauch, Chili und Dill in ein Einmachglas geben mit der Einmach-Marinade übergießen und verschließen.

Download...

Zucchini-Paprika-Zwiebelmischung



Jetzt, Ende August, kann sie die Früchte ihrer Gartenarbeit ernten. Besonders die Zucchini sind dieses Jahr wieder sehr groß ausgefallen. Wem der Geschmack dieser Unterart des Gartenkürbisses normalerweise zu fade ist, dem sei die süßsaure Zucchini-Paprika-Zwiebelmischung von Maria Rösch ans Herz gelegt: Das so eingemachte Gemüse schmeckt einfach hervorragend -

und wirklich kein bisschen mehr fade.

Rezept für eingemachte Zucchini

Zutaten

- 1 kg Zucchini, (grün und gelb)
- 250 g rote Paprika
- 250 g Zwiebel
- 500 ml Wasser
- 250 ml Apfelsaft
- 350 ml Essig (Obstessig, Kräuternessig oder Gurkeneinmachessig)
- 1 - 2 EL Zitronensaft
- 2 TL Salz
- 5 EL Zucker
- 1 TL Curry

Zubereitung

Das Gemüse in Streifen schneiden. Große Zucchini vorher eventuell von den Kernen befreien. Zusammen mit allen anderen Zutaten in einem ausreichend großen Topf zum Kochen bringen und 5 - 10 Minuten leise köcheln lassen. Anschließend in saubere Schraubgläser füllen und umgestülpt erkalten lassen. Falls ein neutraler Essig verwendet wird, kann mit zusätzlichem Einmachgewürz für Gurken zusätzlich abgeschmeckt werden.

Eingelegte Zucchini

Sind die [Zucchini](#) reif, ist die Ernte häufig so groß, dass das Gemüse gar nicht so schnell gegessen werden kann, wie es verdirbt. Ein Glück, dass eingelegte Zucchini lange haltbar sind und so lecker schmecken. Wir haben das Rezept für die harten, zucchinilosen Zeiten.

Dazu schmecken eingelegte Zucchini

Im [Sommer](#) liegt es nahe, die eingelegten Zucchini als leckeren [Salat zum Grillen](#) anzubieten. Das ist mal etwas anderes, als klassische [eingelegte Gurken](#), [Nudel-](#) und [Kartoffelsalat](#).

Im [Winter](#) ist die Freude groß, wenn man ein Glas selbst eingelegte Zucchini aus dem Keller holt. Das schafft ein bisschen Sommergefühl an tristen Wintertagen. Die Zucchini schmecken besonders herrlich zu frischem [Brot](#) oder als [Beilage zum Raclette](#).

Eingelegte Zucchini - Haltbarkeit

Um eine lange Haltbarkeit zu gewährleisten gibt es für eingelegte Zucchini einige Dinge zu beachten. Erstens: Sterilisiere die Gläser vor dem Befüllen, mache sie also weitestgehend keimfrei. Dafür die Gläser mit heißem Wasser ausspülen oder sogar in Wasser auskochen. Zweitens: Achte darauf, die Zucchini in den Gläsern komplett mit Flüssigkeit zu bedecken. Drittens: Wenn man die Gläser nach dem Befüllen und Verschließen im Wasserbad für 3 Minuten kocht, wird die Haltbarkeit zusätzlich erhöht.

Mit diesen Tipps kannst du verschlossene Gläser kühl und dunkel für mindestens 8 Monate aufbewahren.