

RIMUSS

Curry-Zucchini im Glas

- 1kg Zucchini
- 1-2 Peperoni (gelb und rot)
- 1 Schalotte
- 20g Meersalz
- 2.5dl Apfelessig
- 160g Zucker
- Etwas gemahlener Pfeffer
- 1 – 2 EL Currypulver
- 10 kleine (ca. 115ml) oder 5 grosse Gläser (ca. 230ml)



- ❖ Die geschälten Zucchini längs halbieren und in 5 mm dicke Scheiben schneiden.
- ❖ Gewaschene Peperoni längs halbieren, Kerne entfernen und in 5 mm dicke Streifen schneiden.
- ❖ Schalotten klein würfeln.
- ❖ Zucchini, Peperoni und Schalotten mit dem Meersalz mischen und 2h Beiseite stellen.
- ❖ Gemüse im Ständersieb gut abtropfen lassen und Gemüsesaft dabei auffangen (ca. 2-3 dl Gemüsesaft).
- ❖ Gemüsesaft, Apfelessig, Feinkristallzucker, Pfeffer und Currypulver zusammen aufkochen.
- ❖ Gemüse begeben und nur solange kochen, dass das Gemüse noch bissfest oder nach Wunsch sogar knackig ist.
- ❖ Gemüse in vorgewärmte Gläser füllen (ca. 10 Minuten bei 120°C im Backofen mit Umluft), mit heisser Flüssigkeit bedecken, sofort verschliessen und auskühlen lassen.
- ❖ Sauberes Arbeiten, vor allem beim Einfüllen und Verschliessen der Gläser, ist sehr wichtig.

Haltbarkeit: ca. 6 Monate.