EINGEMACHTE ZUCCINI

Manfred Kraus

Zutaten:

4 große Zucchini
2 rote Paprika
2 grüne Paprika
6-7 Zwiebeln
6-7 Knoblauchzehen
1 Sellerieknolle

Für den Sud:

$\frac{3}{4}$ l Essig
 $\frac{3}{4}$ l Wasser
1-2 TL. Curry
1-2 EL. Senfkörner
500g Zucker
80 - 100g Salz

Zubereitung:

Kerne herausschneiden und die Zucchini in mundgerechte Stücke schneiden.
Die Paprika in schmale Streifen, die Zwiebeln in Ringe sowie die Knoblauchzehen in dünne Scheiben schneiden (evtl. Knoblauch durch Knoblauchpresse drücken).
Die Sellerieknolle hobeln und noch etwas zerkleinern (evtl. in Stifte hobeln).

Das Ganze in ein 14Liter Wännchen geben und es mit dem Sud übergießen. Alles eine Nacht durchziehen lassen, dann in Gläsern füllen und abschließend 20 min. bei 80 Grad im Sterilisiertopf einkochen.