

Zucchetti süss-sauer

(Rezept für ca.6 Gläser)

1 kg. Zucchini
0.5 kg Zwiebeln
0.5 EL Currypulver
0.5 EL Paprikapulver
0.5 EL Cayennepfeffer
1 EL Senf
0.3 kg Zucker
2.5 dl Essig
3 dl Wasser
1 EL Mehl

Zucchini und Zwiebeln in feine Scheiben schneiden.
Alle Zutaten, ohne Mehl, in der Pfanne gut mischen und
ca. 30 Minuten kochen, bis die Zucchini glasig sind.
Mehl mit wenig kaltem Wasser anrühren und in Zucchini-Sud aufkochen.
Zucchini in Einmachgläser füllen und mit Flüssigkeit übergießen.
Glas schliessen und auf den „Kopf“ stellen, auskühlen lassen.

Sobald der Herbst Einzug gehalten hat, sieht man überall wieder leuchtende Kürbisse. Ich bin ein Kürbisliebhaber und probiere mit dem Herbstboten die verschiedensten Gerichte. Die Kürbissuppe kennen wir alle, aber habt Ihr schon mal eingelegten Kürbis probiert? Zu einem feinen Raclette ein Gedicht. Oder einfach zu einem kalten Abendessen dazu servieren.

Der Koch Quicktipp von Radio Liechtenstein – www.radio.li