

Zingelegte Zucchini

Zubereitungszeit 45 Minuten

Schwierigkeit normal

Zutaten

3000 g Zucchini
500 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
4 EL Salz
4 Tasse Rohrzucker
3 Tasse Kräuternessig
2 TL Sellarialz
4 TL Senfkörner
4 TL Kurkuma



Zubereitung

Zucchini waschen, entkernen und in lange Stifte schneiden. Knoblauch und Zwiebeln zerkleinern und mit den Gemüsestiften in einer großen Schüssel schichten. Salz, Zucker, Kräuternessig, Sellarialz, Senfkörner und Kurkuma vermischen und die Flüssigkeit kalt über das Gemüse gießen. Abgedeckt über Nacht stehen lassen und am nächsten Tag in Gläser füllen und mit der Flüssigkeit übergießen. Die Gläser 20 Minuten bei 90 °C einkochen. Inspiriert von Irmela Erckenbrecht: Zucchini - ein Erste-Hilfe-Handbuch