

Eingelegte Zucchini

Zutaten

Für Glas (750 ml)

- 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

60 Minuten
ganz einfach

1. Zucchini waschen, trockenreiben, putzen und in feine Scheiben hobeln. In ein Sieb geben, mit 1 Prise Salz bestreuen und Wasser ziehen 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, trockenreiben, putzen und in feine Ringe schneiden. Dill waschen, trocken schütteln, Fähnchen abzupfen und hacken.
2. Gewürzkörner in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten. Essig, Zucker, Kurkuma und Gewürzkörner in einen Topf geben, aufkochen und so lange köcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Leicht abkühlen lassen. Zwiebeln abgießen. Zucchini, Zwiebeln, Knoblauch, Chili und Dill in ein Einmachglas geben. So viel Gewürzsud darüber gießen, dass das Gemüse bedeckt ist. Glas gut verschließen.
3. Kühl und dunkel aufbewahrt sind die eingelegten Zucchini mindestens 8 Monate haltbar. Um das zu gewährleisten, solltest du die Gläser vor dem Befüllen heiß ausspülen. Achte außerdem darauf, die Zucchini in den Gläsern komplett mit Flüssigkeit zu bedecken. Wenn du die Gläser nach dem Befüllen und Verschließen im Wasserbad für 3 Minuten kochst, erhöhst du die Haltbarkeit zusätzlich.

Anmerkung: Man kann diverse Kräuter ergänzen oder weglassen, ganz nach Gusto!