

Zucchini Mix Oma´s Original

Eingelegt am 24. Juli 2008 bei Christine

Zutaten:

- 2 kg Zucchini schälen und entkernen (Kerne am besten mit einem Teelöffel rauskratzen)
- 1 kg Paprikaschoten Mix , Rot Gelb Grün; entkernt und gewaschen.
- $\frac{1}{2}$ kg Zwiebel ohne Schale

Zutaten für den Sud im großen Topf ca 5 Minuten aufkochen lassen:

- 1 Fl Gurkenmeister 750 ml
- 1 L Wasser
- $\frac{1}{2}$ L Apfelsaft
- 200 g Zucker
- 3 TL Currypulver
- 3 TL Salz (gestrichen)
- 3 TL Senfkörner



1 Bund Dill brauchen wir vor dem verschließen der Gläser !

- genügend sterile Einmachgläser (gereinigt und ausgekocht)
- (Wir haben 15 wieder verschließbare Gläser von einer Marmelade (450 gr) genommen.)

Zubereitung:

- alles grob in große Würfel schneiden
- zum Sud geben und ca 10 Minuten bissfest köcheln lassen.
- danach in heiße vorgespülte Gläser füllen
- etwas Dill drauf - die Gläser verschließen und umgestürzt über Nacht stehen lassen
- damit der Zucchini Mix langsam abkühlt decken wir ein Handtuch über die Gläser

Die Haltbarkeit beträgt etwa 1 Jahr



Tipp: 4 kg Zucchini geerntet/gekauft ergeben ca 2 Kg Zucchini geschält und entkernt