

Rezept

Eingelegte Zucchini

Ein Rezept von Eingelegte Zucchini, am 19.04.2024

Zutaten

3 kleine Zucchini (ca. 450g)	1 Schalotte
1 TL gelbe Senfkörner	1 TL Korianderkörner
150 ml Weißweinessig (ersatzweise Apfelessig)	50 g Zucker
Salz	1/2 gemahlene Kurkuma

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 650 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Haltbarkeit**
Haltbarkeit: ca. 3 Monate

Zubereitung

1. Die Zucchini putzen, waschen und längs auf einer Mandoline oder mit einem Messer in 3-4 mm dünne Scheiben schneiden (je dünner, umso weicher werden sie). Die Streifen auf ca. 10 cm kürzen. Die Schalotte schälen, längs halbieren und in feine Streifen schneiden.

2. Senf- und Korianderkörner nacheinander im Mörser oder mit einem Löffel leicht andrücken.

3. Essig, 150 ml Wasser, Zucker, 1 TL Salz, Senf- und Korianderkörner sowie die Kurkuma in einen Topf geben und alles zum Kochen bringen. Die Zucchinischeiben und die Schalotte dazugeben und alles unter Rühren nochmals aufkochen. Die Gemüsestreifen mit einem Löffel auf zwei Gläser verteilen und mit dem heißen Sud auffüllen. Die Gläser verschließen und abkühlen lassen.

4. Nach 3 Std. sind die Zucchini essfertig. Noch besser schmecken sie, wenn sie über Nacht oder länger im Kühlschrank ziehen durften.

5. Die Zucchini kühl lagern, angebrochene Gläser im Kühlschrank aufbewahren. Dabei muss das Gemüse immer von Sud bedeckt sein.