

**Dauer:** Mittel

**Kategorie:** Saucen & Dips Eingemachtes und Co.  
Vegetarisch

**Saison:** Herbst

**Für:** Keine Angaben

**Verfasst von:** Sophie Leitner

**Zutaten**

2,5 KG Zucchini

5 GROSSE Zwiebel

30 G Salz

400 ML Essig

160 G Zucker

4 EL Curry

Cayennepfeffer nach Belieben

Knoblauch nach Belieben

## Zubereitung

1. Zucchini und Zwiebel schälen und grob würfelig schneiden.
2. Anschließend beides mit dem Salz in einen großen Topf geben und über Nacht stehen lassen.
3. Am nächsten Tag das Wasser wegschütten und mit Essig und Zucker ca. eine Stunde köcheln lassen.
4. Die restlichen Zutaten hinzufügen (Cayennepfeffer und Knoblauch nach Belieben).
5. Pürieren und nochmals kurz aufkochen.
6. Sofort in die vorbereiteten Gläser füllen.

Kühl und trocken gelagert halten sich die geschlossenen Gläser über mehrere Monate.

Sobald ein Glas geöffnet wurde, sollte es unbedingt im Kühlschrank gelagert und am besten rasch verzehrt werden!