
ZUCCHINI - RELISH

Zutaten:

3 kg Zucchini

1 kg Zwiebeln

1 kg Zucker

1 Liter Kräutereessig (wer es nicht so sauer mag nimmt weniger!)

3 EL Senf

3 EL Curry

3 EL Paprikapulver

2 EL Cayennepfeffer

3 EL Mehl

Zucchini und Zwiebel klein würfeln, etwas Salz hinzufügen und über Nacht stehen lassen.

Ausdrücken und mit Zucker, Essig und Senf 30 Min. kochen.

Die letzten 10 Min. restliche Gewürze hinzugeben und mit Mehl binden.

Gleich heiß in saubere gespülte Gläser geben und umgedreht erkalten lassen.

Haltbar ca. ein halbes Jahr.