

eingelegte Zucchini

Zutaten (für ein 2-Liter-Gefäß)

1 kg Zucchini
150 g Schalotten
4 Knoblauchzehen
1/2 l Weißweinessig
1/2 l Wasser
150 g Zucker
1 EL Salz
1 Rosmarinzweig
1 Thymianzweig
1 TL Pfefferkörner
1 TL Korianderkörner
1 TL Fenchelsamen

Zubereitung

Die Zucchini in ca. 1/2cm dicke Scheiben schneiden (große Zucchini in gleicher Größe würfeln). Die Schalotten und den Knoblauch pellen und halbieren. Alles zusammen in ein großes Einmachglas (oder mehrere kleine) schichten.

Die restlichen Zutaten aufkochen und über die Zucchini gießen. Das Glas (Die Gläser) auf den Kopf stellen und erkalten lassen.

Ca. 3 Tage ziehen lassen und auffuttern! Haltbarkeit ca. 2-3 Wochen.