

Zucchini-Chutney

Zutaten (für ca. 1 Liter)

1 kg Zucchini
50 g Salz
2 große Zwiebeln
2 rote Chilischoten
1/2 bis 1 große Paprikaschote
1/2 EL Senfkörner
170 g Zucker
1/8 l Weißweinessig

Zubereitung

Die Zucchini waschen, hobeln und in einer Schüssel mit dem Salz vermischen. Ca. 3 Stunden stehen lassen, damit die Zucchini entwässern kann. Anschließend das Wasser abgießen und die Zucchini kurz unter kaltem Wasser abspülen und danach abtropfen lassen.

Die Zwiebeln pellen und grob würfeln, die Chilischoten aufschneiden, entkernen und in kleine Streifen schneiden. Paprikaschote putzen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.

Zwiebeln, Chilischoten, Paprikaschote, Senfkörner und Zucker mit den Zucchini mischen und in Gläser füllen. Mit dem Weinessig begießen (alle Zutaten müssen bedeckt sein).

Die Gläser verschließen, in einen großen Bräter mit ca. 80 Grad heißem Wasser stellen und im Backofen bei ebenfalls 80 Grad 30 Minuten sterilisieren.