

Waltraud Hermann

User

Zucchini-Chutney

Griß di Rezepte

Chutney/ Marmeladen

Gemüse

Vegetarisch

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○

Zucchini, Paprika und Zwiebeln in kleine Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und mit dem Salz vermischen. zugedeckt durchziehen lassen. und etwas abtropfen lassen. geben mit Zucker und Essig vermischen und bei hoher Hitze aufkochen lassen. das Gemüse mit Deckel 30 Minuten kochen. Dabei von Zeit zu Zeit umrühren. Gewürze unterrühren unterrühren. hier wieder von Zeit zu Zeit umrühren. Schraubgläser füllen und auf dem Deckel stehend abkühlen lassen. kann auch als Dip Soße für Taccos oder Gemüsesticks verwendet werden. Dazu das Chutney mit dem Pürierstab etwas pürieren.



ZUTATEN

11/2 kg Zucchini grün,

500g Zwiebeln,

1 Gemüsepaprika rot,

2 EL Salz,

500 g Zucker,

500 ml Kräuteressig,

2 EL Senf mittelscharf,

1 EL Currypulver,

1 EL Chilli
(Cayennepeffer),

1 EL Paprika edelsüß,

2 EL Mehl,