

Zuchetti Relish

3 kg	Zuchetti
1 kg	Zwiebel(n)
1 kg	Zucker
1 Liter	Essig (Kräuteressig)
3 EL	Senf
3 EL	Currypulver
3 EL	Paprikapulver
2 EL	Cayennepfeffer
3 EL	Mehl

Zuchetti und Zwiebel klein würfeln oder in Scheiben schneiden, 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.



Quelle: chefkoch.de