

Süßsauer eingelegte Zucchini

Zutaten:

- 1 kg Zucchini
- Salz
- vier kleine Zwiebeln
- zwei Zehen Knoblauch
- eine Chilischote
- 1 Bund Dill
- 1 EL Senfkörner
- 1 EL Korianderkörner
- 1 Liter Apfelessig
- 250 g brauner Zucker



Zubereitung:

Die Zucchini waschen, klein schneiden und in einem Sieb mit Salz bestreuen und abtropfen lassen. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Chilischote längs aufschneiden, die Kerne entfernen und in dünne Streifen schneiden. Den Dill vom Stengel zupfen.

Die Gewürze kurz anrösten, dann mit dem Apfelessig und dem Zucker aufkochen. Köcheln bis der Zucker aufgelöst ist, kurz abkühlen lassen.

Alle Zutaten in Gläser schichten und mit der Flüssigkeit auffüllen. Mindestens 14 Tage stehen lassen. Wenn man die Gläser vor dem Befüllen sterilisiert, halten die eingelegten Zucchini lange.

Lasst es Euch schmecken!