Zucchini-Chutney
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg Zucchini, 250 gr Zwiebeln, 1 Paprika (gelb oder rot), 1 Peperoni, 2 Teelöffel Currypulver, 250 ml Weißweinessig, 250 gr Gelierzucker (3:1), Pfeffer aus der Mühle, 30 gr Salz.

Die Vorbereitungen:

Zucchini raspeln oder fein würfeln, mit dem Salz vermengen und ziehen lassen, Paprika putzen, entkernen und würfeln, Zwiebeln würfeln und Peperoni der Länge nach aufschneiden, entkernen und sehr fein würfeln.

Die Zubereitung:

Die Zucchiniraspeln in einem großen Sieb mehrfach mit klarem Wasser ausspülen, so dass das Salz größtenteils entfernt wird. Gut ausdrücken/entwässern und zusammen mit den übrigen Zutaten in einem großen Topf aufkochen, anschließend unter regelmäßigem Rühren rund 45 Minuten leise köcheln lassen.
Jetzt nur noch in Schraub- oder Weckgläser füllen und passend verschließen.
Passt hervorragend zu Gegrilltem und Käse. Guten Appetit!