



Zutaten:

550 ml Apfelessig
0,75 TL Kurkuma
0,75 TL Muskatnuss, gerieben
1 Paprika, grün
1 Paprika, rot
0,5 TL Pfeffer, schwarz
gemahlen
3 EL Salz
1 EL Senfpulver
1 kg Zucchini(s)
900 g Zucker
2 Stck. Zwiebel(n)



AdHoc Set Pfeffer- & Salzmühle David



Kilner Einmachglas mit Schraubverschluss



Küchentuch Tupfen von Meyer-Mayor, rot



Kochmesser KochForm, 21 cm



Riess Schüssel (groß) aus Emaille in nilgrün



Kilner Einkochtopf aus Edelstahl, 8 L



Continenta Schneidebrett aus Gummibaum Stirnholz mit 3 Schubladen

1

Die Zucchini halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel fein hacken und die beiden Paprika entkernen und klein schneiden.

2

Zucchini, Zwiebel, Paprika und Salz in eine große, flache Schüssel geben und gründlich mischen.

3

Fügen Sie kaltes Wasser hinzu, um alles zu bedecken und mischen Sie erneut, um das Salz aufzulösen. Nun für ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen, dann abtropfen lassen und gründlich trocknen.

4

Apfelessig, Zucker, gemahlenen Senf, Kurkuma, Muskatnuss und schwarzen Pfeffer in einen großen Topf geben.

5

Unter Rühren zum Kochen bringen und dann die Zucchini-Mischung hinzugeben. Hitze reduzieren und 30 Minuten köcheln lassen.

6

Schöpfen Sie das Relish in sterilisierte Kilner-Gläser und lassen Sie oben in jedem Glas 1 cm Platz.

7

Entfernen Sie alle Blasen und verschließen Sie die Gläser dann fest mit den Deckeln. Vor der Aufbewahrung im Kühlschrank abkühlen lassen.

Ein ungeöffnetes Glas Relish oder Chutney hält sich 4-6 Monate im Kühlschrank. Einmal geöffnet innerhalb von 14 Tagen verbrauchen.