

# Zucchini Sauce

Dauer: Mittel    Kategorie: Saucen & Dips Eingemachtes und Co. Vegetarisch    Saison: Herbst    Für: Keine Angaben



## Zutaten

2,5 KG	Zucchini
5 GROSSE	Zwiebel
30 G	Salz
400 ML	Essig
160 G	Zucker
4 EL	Curry
	Cayennepfeffer nach Belieben
	Knoblauch nach Belieben

**Verfasst von:** Sophie Leitner

## Zubereitung

1. Zucchini und Zwiebel schälen und grob würfelig schneiden.
2. Anschließend beides mit dem Salz in einen großen Topf geben und über Nacht stehen lassen.
3. Am nächsten Tag das Wasser wegschütten und mit Essig und Zucker ca. eine Stunde köcheln lassen.
4. Die restlichen Zutaten hinzufügen (Cayennepfeffer und Knoblauch nach Belieben).
5. Pürieren und nochmals kurz aufkochen.
6. Sofort in die vorbereiteten Gläser füllen.

Kühl und trocken gelagert halten sich die geschlossenen Gläser über mehrere Monate.

Sobald ein Glas geöffnet wurde, sollte es unbedingt im Kühlschrank gelagert und am besten rasch verzehrt werden!