

Curry-Zucchetti

Servieren zu kaltem Fleisch, Siedfleisch, Grilliertem, Gschwellti, Raclette, Fleischfondue

Zutaten: 1 kg Zucchetti
 2-3 Zwiebeln
 Salz, Curry, Pfeffer
 Zucker
 Weissweinessig
 Einmachgläser



Anleitung:

<p>1. Tag:</p> <p>Ca. 1 kg Zucchetti</p> <p>½ Tasse Zwiebelringe ½ Tasse Salz</p>	<p>schälen (nur grosse Zucchetti) und in Stücke schneiden</p> <p>lagenweise in eine Schüssel schichten, 1 Tag stehen lassen</p>
<p>2. Tag:</p> <p><u>Sirup</u> 1 Tasse Weissweinessig 1 Tasse Wasser 1 Tasse Zucker 2 KL Curry ¼ KL Pfeffer</p>	<p>Zucchetti und Zwiebeln gut spülen</p> <p>Sirup aufkochen und über das Gemüse giessen</p>
<p>3. Tag:</p> <p>¼ Tasse Zucker</p>	<p>Sirup ableeren und nochmals mit Zucker aufkochen</p> <p>über das Gemüse giessen</p>
<p>4. Tag:</p>	<p>Zucchetti mit dem Sirup ca. 10 Min. kochen und heiss einfüllen</p>