

## Curry- Zucchetti, süss-sauer, heisseingefüllt

Ergibt ca. 8 – 10 Gläser à 225 ml Inhalt

Siehe Kapitel, Broschüre Feines aus dem Glas – Heisseinfüllen von Früchten, Konfitüre, Gelee und Sirup, 2.5 Anleitung Heisseinfüllen von essig- und süsssauren Spezialitäten und 2.6 Richtzeiten Heisseinfüllen

### Vorbereitungen

Alle Zutaten und Arbeitsgeräte bereitstellen.  
Gläser und Deckel waschen und auskochen.  
Saubere Lappen oder Haushaltspapier bereitlegen.

### Zubereitung

2 kg	Zucchetti	in kleine Würfel oder Stängel schneiden
2	Zwiebeln	halbieren, in Scheiben schneiden
30 g	Salz	zugeben, mischen, 1 Tag stehen lassen Das Gemüse am nächsten Tag abtropfen lassen, Flüssigkeit weggiessen
5 dl	Wasser	
5 dl	Essig	in eine Pfanne geben
400 g	Zucker	
½ KL	Pfeffer	
3 EL	Curry	zugeben, aufkochen Zucchetti im Essigwasser knackig weich kochen, mit der Schöpfkelle oder einem Löffel in die Gläser satt einschichten Mit siedend heisser Flüssigkeit randvoll auffüllen, sofort verschliessen
		Gläser vor Zugluft geschützt auf einem Brett auskühlen lassen Ausgekühlte Gläser kontrollieren und beschriften

### Haltbarkeit

1 – 2 Jahre

### Bemerkung

Zucchetti teilweise durch Peperoni-Stücke ersetzen.

### Verwendung

Zu Raclette oder Gschwellti.