Nah&Frisch



Waltraud Hermann User

Zucchini-Chutney

Griaß di Rezepte | Chutney/ Marmeladen | Gemüse | Vegetarisch

Zubereitung **Schwierigkeit:** ● ● ○ ○ ○

Zucchini, Paprika und Zwiebeln in kleine Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und mit dem Salz vermischen.
durchziehen lassen.
abtropfen lassen.
und Essig vermischen und bei hoher Hitze aufkochen lassen.
mittlere Temperatur reduzieren und das Gemüse mit Deckel 30 Minuten kochen. Dabei von Zeit zu Zeit umrühren.
und den Senf und die Gewürze unterrühren
glattrühren und unterrühren.
und auch hier wieder von Zeit zu Zeit umrühren.
Schraubgläser füllen und auf dem Deckel stehend abkühlen lassen.
Menge ergibt ca. 6 Marmeladegläser voll.
Soße für Taccos oder Gemüsesticks verwendet werden. Dazu das Chutney mit dem Pürierstab etwas pürieren.

Zutaten

- 11/2 kg Zucchini grün,
- 500g Zwiebeln,
- 1 Gemüsepaprika rot,
- 2 EL Salz,
- 500 g Zucker,
- 500 ml Kräuteressig,
- 2 EL Senf mittelscharf,
- 1 EL Currypulver,
- 1 EL Chilli (Cayennepfeffer),
- 1 EL Paprika edelsüß,
- 2 EL Mehl,