



Eingelegter Zucchini

Zutaten:

900 g Zucchini
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
400 ml Aceto balsamico bianco oder Apfelessig
300 ml Wasser
135 g Zucker
1 1/2 EL Salz

optional:

je Glas ein Zweigerl Dill oder Borretsch mit Blüten und Blättern
10 Wacholderbeeren
8 Kardamonkapseln
4 kleine getrocknete Chili
6 Nelken, ganz
oder auch Senfkörner, Fenchelsamen, Koriandersamen, ...

Einmachgläser vorbereiten, sprich saubere Gläser bereitstellen (etwa 3 Gläser mit etwa 500-650 ml). Der Zucchini wird gewaschen und in 2-3 mm breite, mundgerechte Stücke geschnitten. Eventuell die Scheiben noch vierteln, wenn der Zucchini sehr groß ist.

Wenn der Zucchini etwas weicher ist, würde ich auch die Kerne in der Mitte entfernen. Die Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Den Knoblauch ebenso schälen und in Scheiben schneiden.

Essig, Wasser, Zucker, Salz und die getrockneten Gewürze in einem Topf aufkochen lassen.

Nun die Zucchinistücke hinzufügen und etwa 3 Minuten mitköcheln lassen. Die Zucchini mit einem Schaumlöffel rausnehmen und abwechselnd mit dem Borretsch, eventuell Dill, Zwiebeln und Knoblauch in ein Glas schichten. Zuletzt wird mit dem Essigsud aufgeossen.

Beim Aufgießen etwas darauf achten, das die Gewürze gleichmässig in den Gläsern verteilt werden. Der Zucchini soll nun ein paar Tage durchziehen und dann kann er genossen werden.

Kühl und dunkel gelagert hält der eingelegte Zucchini ein paar Monate.

