Eingemachte Zucchini

Mit Essig eingemachte Zucchini sind einfach in der Zubereitung. Das Rezept mit Anleitung findest du hier.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 22 min

Koch/Backzeit: 3 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

1 kg	Zucchini
2 Stk.	Knoblauch
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Chili
1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Thymian
250 ml	Weißweinessig (oder Apfelessig)
100 g	Zucker
1.5 EL	Salz
0.5 EL	Pfefferkörner
350 ml	Wasser

Zubereitung

1. Für die **eingemachten Zucchini** die Zucchini gründlich waschen und in Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehen und Zwiebel schälen und klein zerhacken. Die Chilischote der Länge nach halbieren. Die Kräuter mit Wasser abspülen und grob hacken.

2. Jetzt den Essig mit Wasser, Zucker, Salz, Pfefferkörnen in einem großen Topf aufkochen. Die restlichen Zutaten hinzugeben und zirka 3 Minuten köcheln lassen. In vorbereitete sterile Einmachgläser randvoll füllen und verschließen. Danach abkühlen lassen und an einem kühlen und dunklen Platz aufbewahren. Vor dem Verzehr zirka 2 Wochen durchziehen lassen.

Tipp

Die Einmachgläser mit Deckel zirka 10 Minuten in kochendem Wasser sterilisieren und abtropfen lassen. Für 1 Kilogramm Zucchini, Gläser mit insgesamt 2 Liter Fassungsvermögen verwenden.