Zucchini einlegen

Hobbygärtner können mit diesem Rezept überzählige Zucchini einlegen. Auf diese Weise halten sie sich etwa einen Monat.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,3 h

Zutaten

500 ml	Essig
10 Stk.	Lorbeerblätter
500 ml	Öl
1 EL	Pfeffer (bunt, gemahlen)
10 Stk.	Pfefferkörner
10 Stk.	Pimentkörner
2 EL	Salz
6 Stk.	Zucchini
1 EL	Zucker
4 Stk.	Zwiebel

Zubereitung

1. Wer **Zucchini einlegen** möchte, sollte die Einmachgläser vorher gut auskochen, damit sie steril sind.

2. Sodann die Zucchini gut waschen, Stielansätze entfernen und in mundgerechte Stücke/Würfel schneiden. Zwiebeln abziehen und in schmale Ringe schneiden. Das Gemüse in einen Topf geben, mit Wasser auffüllen und etwas Salz zufügen.

3. Einmal aufkochen, dann bei mäßiger Hitze 2,5 bis 3 Stunden köcheln lassen. Das Gemüse sollte immer mit Wasser bedeckt sein, gegebenenfalls während der Garzeit nachgießen.

4. Kurz vor Ende der Garzeit in einem kleinen Topf das Öl mit Essig, Zucker und Pfeffer verrühren und einmal aufkochen lassen. Die Mengenangaben sind nicht fest vorgegeben. Auf

jeden Fall muss die Menge ausreichen, um die Gläser komplett mit dem Essig-Öl-Gemisch zu befüllen.

5. In jedes sterile Einmachglas Pfefferkörner, Pimentkörner und Lorbeerblätter geben. Die gekochten Zwiebeln und Zucchini in die Gläser verteilen, darauf kommt das Öl-Essig-Gemisch.

6. Nun die Gläser gut verschließen und in einen Topf mit heißem Wasser stellen. Bei etwa 80 Grad einmal aufkochen, anschließend vollständig erkalten lassen.

Tipp

Wer die Zucchini einlegen und länger haltbar machen möchte, sollte sie an einem dunklen Ort aufbewahren. Dann kann man sie etwa vier Wochen lang genießen.