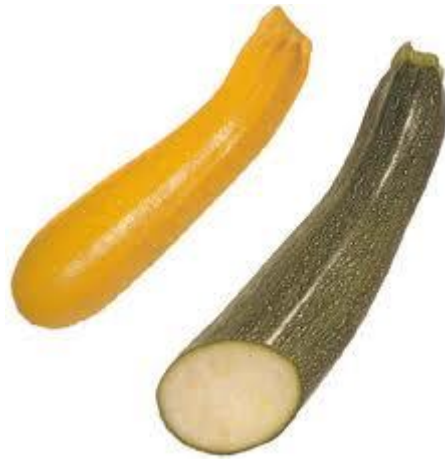




Zucchini in Curry

- 1. Tag** 1 kg Zucchini schälen, Kerne entfernen,
in kleine Würfel schneiden,
in eine Schüssel geben.
3 – 4 mittelgrosse Zwiebeln in Ringe schneiden,
dazugeben, 3 – 4 Esslöffel Salz darüberstreuen,
1 – Tag stehen lassen
- 2. Tag** Saft abschütten und alles in kaltem Wasser
gut spülen,
einen Sirup kochen aus:
5 dl Weinessig
5 dl Wasser
150 gr Zucker
3 Kaffeelöffel Curry
1/2 Kaffeelöffel gem. Pfeffer.
Diesen Sirup über die Zucchini giessen.
- 3. Tag** Sirup absieben, nochmals aufkochen und
100 gr Zucker begeben, kochend über die
Zucchini giessen.
- 4. Tag** Die Zucchini im Sirup 10 Min. kochen bis sie
knapp weich sind.
In Gläser füllen, den Sirup darüber giessen und
sofort verschliessen.
-