

Hier und heute



Zucchini süß-sauer eingelegt

Karin Goebelsmann konserviert den Sommer für uns. Zucchini spielen dabei die Hauptrolle. Diese Variante kommt süß-sauer daher – mit Weinessig und Apfelsaft gewürzt. Sonne im Glas.

Zutaten für Zucchini süß-sauer

- 500 g Zucchini
- 1 dicke, rote Zwiebel
- 500 ml Weinessig
- 200 ml klarer Apfelsaft
- 150 g Zucker
- 15 g Salz
- 2 gehäufte TL Gurkengewürz
- Schraubgläser

Zubereitung

Die gut gereinigten Schraubgläser bis zum Rand mit kochendem Wasser füllen und die Deckel in kochendes Wasser einlegen. Stehen lassen.

Die Zucchini waschen, die Enden abschneiden und nach Wunsch in gleichgroße Scheiben oder Stücke schneiden. Bei größeren Zucchini das weiche Innere mit den Kernen entfernen. Die Zwiebel schälen und in schmale Spalten schneiden.

Den Essig mit dem Saft und allen Gewürzen, Salz und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen und einige Minuten köcheln lassen. Abschmecken, ob das Verhältnis von Süß und Sauer stimmt, ansonsten nachwürzen.

Die Zucchini und die Zwiebel auf die Gläser verteilen, die Gewürze aus dem Sud fischen und gleichmäßig auf die Zucchini geben, Dann den kochenden Sud bis zum Rand auf die Zucchini gießen, alles sollte vom Sud bedeckt sein.

Sofort den Deckel fest aufschrauben und das Glas kurz auf den Kopf stellen, dann wieder umdrehen. Die Gläser abkühlen lassen, meist knackt der Deckel, wenn sich ein Vakuum beim Abkühlen gebildet hat.

An einem dunklen, kühlen Ort einige Tage durchziehen lassen. Die Gläser ab und an auf den Kopf stellen, dass jedes Stück Zucchini auch schön marinieren kann.

In den gut verschlossenen Gläser sind die Zucchini einige Monate haltbar. Der hohe Essig- und Zuckergehalt sorgt dafür, dass sich keine Mikroorganismen bilden. Angebrochene Gläser bitte in den Kühlschrank stellen und Zucchini innerhalb der nächsten ein bis zwei Wochen verzehren. Auch hier müssen sie gut vom Sud bedeckt sein.