

Zucchini Mixedpickles

Mixedpickles für die Vorratshaltung

Im Sommer und Herbst wird man geradezu mit Zucchini überschüttet. Hier eine Möglichkeit, der Zucchini-Schwemme Herr zu werden und sie für den Winter zu konservieren. Die Mixedpickles schmecken lecker zu [Raclette](#) (großer Footprint) oder einfach so zwischendurch (kleiner Footprint).

4 große Zucchini (je ca. 1kg)
1 Sellerieknolle
je 1 roter, grüner, gelber Paprika
4 große Karotten
6 große Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
80-100g Salz
1 Flasche Apfelessig 750ml
300-350g Zucker
1EL Currypulver
2EL ganze Senfkörner

Das Gemüse klein reiben (z.B. mit einem V-Hobel), alles mischen, ca. 4Std. ziehen lassen, in Schraubgläser abfüllen und 10Min. in einem Einkochtopf (od. Backofen?) einkochen bei 80 Grad.