

# Italienische Rezepte

## Antipasti Zucchini Süß Sauer - Eingemacht

Gattung: Einkochen, Gemüse, Zucchini, Vorspeise, Italien

---

### 1. TAG

2,50 kg Zucchini  
1 cup Gehackte Zwiebeln

1/4 cup Salz

### 2. TAG

2 Tasse/n Obstessig  
2 Tasse/n Wasser  
2 Tasse/n Zucker

2 Teel. Currypulver  
1 Teel. Pfeffer Einmachgläser

---

Die Zucchini waschen, die Kerne entfernen und in Scheiben schneiden. Die Zucchini mit den Zwiebeln und dem Salz in einem grossen Gefäss zugedeckt stehen und ziehen lassen. Zum Abdecken der Oberfläche eignet sich ein Teller.

Am nächsten Tag den entstandenen Saft abgiessen und wegschütten. Einen Sud aus Obstessig, Wasser und Zucker mit Curry und etwas Pfeffer aufkochen, über die Zucchini giessen und abdecken.

Am dritten Tag den Sud abgiessen, noch einmal aufkochen, darüber giessen und noch einmal zugedeckt stehen lassen.

Am vierten Tag alles zusammen zehn Minuten aufkochen und heiss in bereitstehende verschliessbare Gläser füllen.

Zucchini gehören zu unserem Küchen Alltag. Das war vor 30 Jahren noch nicht so. Inzwischen ist der Gemüse Zucchini, der sich wie eine Gurke verarbeiten lässt, auch in vielen Gärten heimisch. Wahre Riesen-Zucchini können bei wenig Aufwand geerntet werden. Nur: Wohin damit, wenn die Familie sich daran satt gegessen hat, Nachbarn und Freunde schon eingedeckt sind und immer noch Zucchini wachsen? Macht das Gemüse nach einem alten Hausrezept süßsauer ein. Zusammen mit anderen eingelegten, eingemachten oder getrockneten Gemüsen wird daraus ein feiner Vorspeisenteller, wie man ihn vom Italiener als Antipasti kennt. Ein wenig Sommer kann man derart gut für harte Zeiten konservieren.

Getränkertipp: Zum Vorspeisenteller passt ein fruchtiges Grape mit seinen erfrischenden und Durst löschenden Zitrusnoten.