Eingelegte Zucchini – pikant

Feine Zucchinistreifen mit pikanter Chili-Note und Knoblauch, eingelegt in einem würzigen Sud vom Apfelessig.

Zutaten
4 Portionen

Zutaten
2 mittelgroße Zucchini
3 Knoblauchzehen
3 Chilischoten
5 Stiele frischer Thymian
1 TL Pfefferkörner
Zutaten Sud
500 ml Byodo Apfelessig, klar
500 ml Wasser
1 EL Byodo Bio-Meersalz
2 EL Zucker

Zubereitung

Die Zucchini waschen und die Enden abschneiden. Diese mit Hilfe einer Brotmaschine oder einem Gemüsehobel der Länge nach dünn aufschneiden. Die Knoblauchzehen abziehen.

Die Zucchinischeiben zusammen mit Knoblauch, Chilischoten, Pfefferkörnern und Thymian in ein

großes, sterilisiertes Einmachglas geben.

Apfelessig, Wasser, Salz und Zucker in einen Topf geben und aufkochen lassen. Den heißen Sud über die Zucchini gießen, so dass diese vollständig bedeckt sind. Einmachglas verschließen und alles für 24 Stunden ziehen lassen.

Am nächsten Tag den Essigsud in einen Topf abgießen und erneut aufkochen. Den heißen Essigsud wieder über die Zucchini gießen. Das Einmachglas verschließen und einige Tage ziehen lassen. Kühl und dunkel gelagert sind die Zucchini mehrere Monate haltbar.