



Sommer im Glas: Selbst eingemachte Zucchini

Zutaten:

1 kg Zucchini
4 Knoblauchzehen
150 g Schalotten
1 l Hengstenberg Weißweinessig
500 ml Wasser
2 TL weiße Pfefferkörner
1 TL Koriander
1 TL Fenchel
1 TL Salz
175 g Zucker
1 TL Rosmarin
1 TL Thymian

Empfohlene Produkte:



Antipasti selber machen: Mit eingelegten Zucchini holen Sie den Geschmack eines italienischen Sommers auf Ihren Tisch. Das ganze Jahr über.

Zucchini mit Knoblauch und Essig einlegen: So geht's

Einmachgläser richtig vorbereiten:

Verwenden Sie saubere Einmachgläser, die Sie zunächst gründlich auskochen. Deckel dabei nicht vergessen! Lassen Sie die Gläser abtropfen.

Schritt 1: Zucchini schneiden

Waschen Sie die Zucchini und schneiden sie in 0,5 cm breite Scheiben. Schälen Sie die Knoblauchzehen. Häuten Sie die Schalotten, vierteln sie und schneiden Sie sie in feine Scheiben.

Schritt 2: Zucchini in Gläser schichten

Schichten Sie die Zucchini, die Knoblauchzehen und die geschnittenen Zwiebeln in die Gläser.



Schritt 3: Essig mit Gewürzen aufkochen

Kochen Sie den [Essig](#) mit Wasser, Pfeffer, Koriander, Fenchel, Salz und Zucker auf. Der Zucker muss vollständig gelöst sein.

Schritt 4: Essigsud über Zucchini gießen

Geben Sie Rosmarin und Thymian in den heißen Sud und gießen ihn sofort über die Zucchini, so dass diese vollständig bedeckt sind. Lassen Sie das Ganze für 24 Stunden ziehen.

Schritt 5: Essig erneut aufkochen und wieder auf die Gläser verteilen

Gießen Sie den Essig in einen Topf ab, kochen Sie ihn erneut auf und gießen ihn im Anschluss wieder in die Gläser. Verschließen Sie die Gläser gut und lassen Sie die eingelegten Zucchini einige Tage ziehen. Erst dann können Sie sie genießen. Die Gläser halten sich einige Monate, wenn sie kühl und dunkel gelagert werden.