# Zucchini-Relish

Rezept und Fotos wurde zur Verfügung gestellt von Lydia Schüler

**Zutaten:**
1 kg Zucchini
500 g Zwiebeln
Salz
500 g Zucker
500 g Kräuteressig
3 EL Senf
Und wie oben beschrieben 20 min köcheln lassen, dann
3EL Curry
3 TL Paprika
1/2 TL Sabal Oelek
3-4 EL Mehl

**Zubereitung:**
Zucchini und Zwiebeln mit der Trommelraffel oder dem Multi grob raspeln. Mit etwas Salz bestreuen, und im Kühlschrank ein paar Stunden oder über Nacht durchziehen lassen
Flüssigkeit abgießen.

Gemüse in den Kessel geben, mit
500 g Zucker

500 g Kräuteressig
3 EL Senf
Und wie oben beschrieben 20 min/Kochrührelement köcheln lassen, dann
3EL Curry
3 TL Paprika
1/2 TL Sambal Oelek.

Nochmal 10 min kochen lassen
Dann mit 3-4EL Mehl andicken
Heiß in Einmachgläser ( oder twist off) füllen und eine halbe Stunde einwecken…

Lecker als  Grillsauce, zu kaltem Fleisch, zu frischem Brot zu Reis… Euch fällt bestimmt noch mehr ein….