

# Süß-sauer-scharfes Zucchini-Chutney



## Zutaten für 8 Gläser:

1,5 kg Zucchini  
5 rote Zwiebeln  
6 Knoblauchzehen  
2 rote Paprikaschoten  
3 EL Olivenöl  
Chili  
300 ml Balsamico  
300 g brauner Zucker  
1 gehäuften TL gemahlener Kreuzkümmel  
2 TL gemahlener Kurkuma  
Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Paprikaschoten säubern, Zwiebel und Knoblauch schälen und alles in Würfel schneiden.

3 EL Olivenöl in eine Pfanne, Zwiebel rein und anbraten. Paprika, 4 TL Senfkörner und Knobi dazu und auch anbraten. Zucchini und optional klein gewürfelte Chili dazu, ca 10-12 Min dünsten.

Mit 300 ml Balsamico ablöschen und mit 300 g brauner Zucker, 1 gehäuften TL gemahlener Kreuzkümmel, 2 TL gemahlener Kurkuma, Salz und Pfeffer abschmecken. Nochmals ca. 15 min Köcheln lassen, die Hälfte der Masse mit dem Zauberstab grob pürieren, nochmals abschmecken.

Dann heiß in sterilisierte Gläser füllen und sofort verschließen. Darin hält sich das Chutney rund ein halbes Jahr.

Für längere Haltbarkeit die Gläser 30 min bei 90 Grad einkochen.

