

Currysoße (Zucchini – Ketchup)



Zutaten für 4 - 5 Flaschen à 180 ml

750 g Zucchini, gewürfelt – vorzugsweise gelbe Zucchini

1 Zwiebel, gewürfelt

100 g Zucker

2 Stängel Zitronengras

3 EL Öl

50 g Ingwer, frisch, fein gehackt

100 ml Essig (Weißweinessig)

1 TL Meersalz

2 TL Currypulver, scharf, etwas Kurkuma und etwas Kreuzkümmel

2 Zweige Basilikum

Chili nach Belieben

Zubereitung

Die Zucchini mit den Zwiebelwürfeln in heißem Öl glasig anbraten. Zucker, das Zitronengras, den Ingwer, den Essig, das Salz, (Chili) und Curry, Kurkuma und Kreuzkümmel nach Geschmack dazugeben, das Ganze so lange mit Deckel schmoren, bis das Gemüse weich ist. Wenn das Gemüse gar ist, entfernt man das Zitronengras und püriert die Masse. Dabei fügt man nach und nach ca. 100 ml heißes Wasser hinzu, damit die Masse eine feinere Konsistenz bekommt.

Das frisch gehackte Basilikum unterrühren, noch einmal kurz aufwallen lassen und dann abfüllen.

Der Zucchini-Ketchup passt hervorragend zu Gebrilltem. Besonders zu Fisch und Geflügel, aber auch sehr gut zu Reisgerichten.

Haltbarkeit ca. 2-3 Monate.

Einkochen für längere Haltbarkeit: 30 Minuten bei 100 Grad

