



GRILLSAUCE

Zutaten:

2,40 kg Zucchini, 60 dag säuerliche Äpfel, 1 kg Zwiebeln,
je 1 Paprika rot, gelb und grün, 1 l Kräuternessig, 3 EL Salz,
3 EL Estragonsenf, 1 kg Zucker,
3 EL Curry, 3 EL Paprikapulver edelsüß, 2 EL Cayennepfeffer, 3-4 EL Mehl

Zubereitung:

- Zucchini, Äpfel, Zwiebeln und Paprika kleinwürfelig schneiden, mit Salz vermengen und über Nacht stehen lassen
- abseihen
- Kräuternessig, Estragonsenf, Zucker mit dem Gemüse ca. 25 min kochen
- Curry, Paprikapulver und Cayennepfeffer mit Mehl vermengen und in die nicht mehr kochende Gemüsemischung langsam einrühren (sonst entstehen Klumpen)
- nochmals aufkochen lassen und in Schraubgläser abfüllen, rasch verschließen

