

# Piccalilli – englisches Senfgemüse

30 MIN. ZUBEREITUNG • 2 STD. ZIEHZEIT

## Zutaten

FÜR 4 GLÄSER (À CA. 250 ML)

800 g Zucchini  
2 Zwiebeln  
65 g Salz  
1 rote Paprikaschote  
20 g Speisestärke (1 geh. EL)  
250 g Weißweinessig  
250 g Zucker  
10 g mildes Currypulver (1 geh. EL)  
10 g feines gelbes Senfmehl (1 EL)

**1** Die Zucchini putzen und waschen. Dann längs vierteln und das weiche Innere mit einem Löffel entfernen. Den festen Anteil in etwa ½ cm große Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Etwa 500 g Zucchini und 300 g Zwiebeln (Reste anderweitig verwenden) mit 40 g Salz mischen und 1 bis 2 Stunden ziehen lassen.

**2** Inzwischen die Paprikaschote längs halbieren, entkernen, waschen und in etwa ½ cm große Würfel schneiden. Die Zucchini-Zwiebel-Mischung in einem Sieb kalt abbrausen, abtropfen lassen und mit den Paprikawürfeln in einen Topf geben.

**3** Die Speisestärke mit etwas Essig glatt rühren, dann mit dem restlichen Essig, Zucker, dem übrigen Salz (25 g), Currypulver und Senfmehl zum Gemüse in den Topf geben. Alles bei mittlerer Hitze langsam aufkochen und etwa 1 Minute leicht köcheln lassen.

**4** Gemüse und Sud kochend heiß in sterilisierte Twist-off-Gläser füllen, gut verschließen, auf die Deckel stürzen und lauwarm abkühlen lassen. Anschließend die Gläser wieder wenden und vollständig abkühlen lassen. Das Piccalilli hält sich an einem kühlen, dunklen Ort mehrere Wochen.

**TIPP:** Piccalilli passen zu einer deftigen Brotzeit wie Käsebrot, Sülze oder kaltem Braten. Sie eignen sich auch als Burger-Sauce. In England serviert man Piccalilli traditionell zu Eiern, Fleisch und Fisch.

