

## Süss - Sauer

1,6 kg Gemüse (Zucchini, Peperoni)

1 Tasse Zwiebelringe

1/2 Esslöffel Salz

### Sirup

1 1/2 Tassen Wasser

1 1/2 Tassen Apfelsäure

1/2 Tassen Zucker

2 gehäufte Kaffeelöffel Curry

2 TL etwas Pfeffer

1. Tag: - Gemüse schneiden

- Zwiebelringe und Salz darunter mischen.

- 1. Tag abgedeckt in einer Schüssel ziehen lassen.

2. Tag: - Gemüse abspülen

- Sirup zubereiten, mit allen Zutaten aufkochen und heiss über das Gemüse giessen.

3. Tag: - Gemüse abgiessen, Sirup nochmals aufkochen und wieder heiss über das Gemüse giessen.

4. Tag: - Gemüse und Sirup etwa 10 Min kochen, Zucker (1/4 Tasse) zufügen und gut umrühren.

- Sofort in heiss ausgespülte Gläser füllen und verschliessen.

Am letzten Tag Ananas dazugeben (kochen + abfüllen)