**Zucchini süß-sauer**

Zutaten: 2,5 kg Zucchini

2,5 kg Zwiebeln (ich nehme weniger)

3 rote Paprika

3 gelbe Paprika

3 Tassen Kräuteressig

4 Eßl. Salz

3 Teel. Selleriesalz

4 Teel. Senfkörner

1 Teel. Curcuma

4 Tassen Zucker

Zucchini, Paprika und Zwiebel würfeln, mit den übrigen Zutaten in einen großen

Topf geben, 24 Stunden ruhen lassen. Ab und zu umrühren. ( Über Nacht)

In Gläser füllen und bei 180 Grad im Backofen 15-20 Minuten einkochen. Anschließend für 5-10 Minuten die Gläser auf den Kopf stellen.