**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.