

# Zwetschgengenuss süss-sauer von JPK

**3 kg Zwetschgen**  
**1 kg Zwiebeln**  
**je 1 rote, gelbe und grüne**  
**Peperoni**  
**1 kg Zucker**  
**1 l Kräuteressig (z.B. Kressi)**  
**3 EL mittelscharfen Senf**  
**3 EL Curry**  
**2 EL Cayennepfeffer**  
**3 EL Paprika**  
**3-4 EL Mehl**



- **Zwetschgen halbieren, Peperoni und Zwiebeln würfeln, salzen und über Nacht stehen lassen, danach Flüssigkeit abgiessen.**
- **Peperoni, Zwiebeln, Essig und Senf in die Pfanne geben und ca. 20 Minuten kochen, dann Zwetschgen, Zucker, alle Gewürze und Mehl zugeben und nochmals ca. 10 Minuten kochen. (Gut durchrühren)**
- **Heiss (bis zum Rand) in die Sterilisiergläser füllen und verschliessen. (Deckel und Gummi mit Alufolie umwickeln „Hitzeschutz“).**
- **In den Backofen bei 160° (Umluft, Unter- und Oberhitze) bis sich die Luftbläschen nach oben bewegen. Backofen abstellen und Gläser 30 Min. im geschlossenen Backofen stehen lassen.**
- **Danach aus dem Backofen nehmen, mit einem trockenen Tuch bedecken und 12 Std. stehen lassen.**



**September 2004, JPK**