

## Zucchini-Mus mit Äpfeln und Orangen

Rezept von Diane Gerheim-Wagner von "Gaumenfreuden" in Netzbach

### Zutaten:

750 g Zucchini  
250 g Zwiebel  
1 EL Salz  
250 g Äpfel  
250 g Orangen  
1 Knoblauchzehe  
125 ml Apfelessig  
100 g Zucker  
1 TL Senfkörner  
1 Messerspitze Zimt  
1 Messerspitze Piment  
½ TL Senfpulver  
½ TL Fenchelsamen  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
1 TL abgeriebene Zitronenschale oder Saft von ½ Zitrone

### Zubereitung:

Gläser im Backofen auf 90° C 20 Minuten erhitzen. Zucchini waschen und klein raspeln, Zwiebel schälen und würfeln. Zucchini und Zwiebeln mit Salz mischen und über Nacht ziehen lassen. Am nächsten Tag in einem Sieb abschütten. Äpfel schälen, entkernen und klein raspeln. Orangen schälen, 175 g abwiegen und in kleine Stücke schneiden. Knoblauch schälen und zerdrücken. Zutaten zusammen mit Essig und Zucker vermischen und 10 Minuten köcheln, bis die Masse dicklich ist. Hin und wieder umrühren. Noch heiß in die vorher erhitzten Gläser füllen.