

Kürbis süß-sauer einlegen

ein einfaches Rezept für diejenigen, die auch mal Kürbis einlegen wollen und es sich noch nicht getraut haben.



Zutaten für einen Kürbis von ca.
4,5-5 Kilo

für den Sud:

2l Wasser
1Kg Zucker
100ml Essig (Essenz)
10 Nelken
1Stange Zimt
1Sternanis oder Ingwer (nach
Geschmack)

1Tl Salz

Zubereitung:



den oder die Kürbisse (Zutaten entsprechend anpassen) massakrieren und in passende, mundgerechte Stücke schneiden.

In einem Topf (am besten nehme man den größten vorhandenen) alle Zutaten zu einem Sud aufkochen.

Wenn es kocht werden die Kürbisstücke hineingegeben.

Der Sud kühlt sich dabei ab. Deshalb alles noch mal aufkochen. Dann den Herd runterschalten auf die niedrigste Stufe.

Ab und zu vorsichtig umrühren und alles weiterköcheln lassen, bis der Kürbis durchgezogen ist und glasig aussieht.





Der Kürbis wird nicht weich gekocht. Am besten eine Kostprobe nehmen und schauen, wann er noch einen leichten Biss hat.

Wenn das der Fall ist, ist der Kürbis fertig und kann nun heiß, in heißem Wasser vorgewärmten, Schraubgläsern abgefüllt werden.

Die Gläser werden verschlossen auf den Kopf gedreht und mit einem Tuch abgedeckt. So können die Gläser nun abkühlen.

Der Kürbis kann nun so gegessen werden. Oder man reicht ihn zu anderen Gerichten.

Uns schmeckt er auch als Beilage zu ner Wurststulle.



Gutes gelingen