

## Essig - Kürbis

Kategorien: Eingemachtes, Küche

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Kürbis
1/2	Ltr.	Wasser
		Salz
		Essig
60	Gramm	Margarine
1		Zwiebel, fein gehackt
50	Gramm	Mehl
		Pfeffer
1		Petersilie fein gehackt
		Zucker

### Anleitung:

Kürbis halbieren, schälen, entkernen, in nußgroße Würfel schneiden, in gesäuertes Salzwasser geben, 3 min. kochen, abseihen. Zwiebel in Margarine anrösten, mit Mehl stauben, weiterrösten, mit Kürbiswasser aufgießen, zu einer dicken Sauce verkochen, würzen, Petersilie und Kürbis zugeben, 10 min. fertig kochen lassen.