

Kürbis - Eingelegter

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Kürbis, Gewuerze

Zutaten für: 1 Rezept

1 1/4	kg	Kuerbis; ohne Schale und Kerne gewogen
1	Ltr.	Weissweinessig
500	Gramm	Zucker
1		Zimtstange
3		Gewuerznelken

Anleitung:

Kuerbis in Wuerfel schneiden, Essig mit Zucker, Zimt und Nelken so lange kochen, bis sich der Zucker geloest hat. Die Kuerbiswuerfel portionsweise in diesem Sud ziehen lassen, bis sie glasig sind. Das dauert jeweils ungefaehr 5 Minuten. Dann in Glaeser schichten. Zuletzt den kochend heissen Sud daruebergiessen. Die Glaeser abdecken und kuehl stellen. Am naechsten Tag den Sud abgiessen, noch einmal aufkochen, abkuehlen lassen und erst dann wieder ueber den Kuerbis giessen. Glaeser verschliessen und kuehl und dunkel aufbewahren. Der Kuerbis haelt sich 6 Monate und laenger.