

Kürbis - Einmachen

Kategorien: Einmachen

Zutaten für: 1 Rezept

Anleitung:

Man schneidet ihn auseinander, schabt das Kernhaus heraus, schält die Aeussere Schale dick ab und schneidet den Kuerbis in fingerlange, zweifingerbreite Streifen; die Stuecke werden einige Minuten in siedendem Wasser ueberkocht, dann auf Siebe gegossen und gut abgetropft. Auf 500 Gramm Kuerbisstuecke kocht man 375 Gramm Zucker dicklich ein, giesst dann so viel guten Weinessig hinzu, dass Die Mischung einen angenehmen, suess-saeuerlichen Geschmack hat, Laesst die Kuerbisstuecke einige Minuten darin aufkochen, ohne dass sie zu weich werden duerfen, nimmt dabei den Schaum ab, schuettet dann alles in 1 Porzellannapf und legt einige Stuecke Zimt und Nelken in ein Leinwandlaeppchen Gebunden dazu. Am Anderen Tage wird der abgegossene Essig aufgekocht, abgeschaeumt, die Kuerbisstuecke, nicht zu viele auf einmal, Hinein gelegt, einmal ueberkocht, herausgenommen, in die Glaeser oder Toepfe gelegt, mit dem Etwas Eingegekochten und erkalteten Essig uebergossen und zugebunden.