

# Kürbis - Süß - Sauer - Eingelegter 1

Kategorien: Einmachen, Gemüse, Kürbis

Zutaten für: 1 Rezept

1		Kürbis
		Essig
		Nelken
1		Zimtstange
1	Stück	Ingwer
1 1/4	kg	Zucker pro
		-- 4 Pfd. Kürbis

## Anleitung:

Kürbis schälen, mit silbernem Löffel Kerngehäuse und alles Weiche entfernen, Kürbis in etwa 2x3 cm grosse Streifen schneiden. Streifen in ein Porzellangefäß geben und, mit Essig bebrühen, einen Tag lang ziehen lassen.

Den Essig mit Nelken, Zimt und Ingwer aufkochen, den Zucker und 2 Liter Wasser hinzufügen. Kürbis hineingeben und glasig kochen. Danach alles wieder in das Porzellangefäß zurückgeben.

Am Tag darauf die Kürbisstücke in Gläser oder Steingutgefäße füllen, den Saft noch mal kochen, bis er dicklich wird, heiß über die Kürbistreifen gießen, völlig erkalten lassen, Gefäße mit Pergamentpapier zubinden.

Schmeckt gut zu Wildvögeln.