

Kürbis - Süß - Sauer - Eingelegter 2

Kategorien: Gemüse, Einmachen, Kürbis

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Kürbis; geputz gewogen
200	Gramm	Apfelessig
200	Gramm	Wasser
100	Gramm	Waldhonig
1		Zimtstange
1	Teel.	Koriander grob zerstoan
1/4	Teel.	Cayennepfeffer
2		Nelken
5		Kardamomkapseln
1	Essl.	Ingwer frisch gerieben
1		Lorbeerblatt
100	Gramm	Rosinen
1/2	Teel.	Salz

Anleitung:

Den Kürbis von den Kernen befreien, schälen und in 1 cm groae Würfel schneiden.

Den Essig, das Wasser und den Honig aufkochen.

Die restlichen Zutaten darin verrühren. Dann den Kürbis zufügen.

12 Stunden durchziehen lassen.

Alles noch einmal aufkochen und in heiß ausgespülte Gläser füllen. Sofort verschlieaen.

So zubereitet hält sich der Kürbis mehrere Monate.