

# Kürbis - Süß - Sauer - Eingemacht 1

Kategorien: Konserve, Gemüse, Kürbis

Zutaten für: 4 Glaeser \*

4	kg	Kürbis
1/2	Ltr.	Weisswein-Essig
1		Unbehandelte Zitrone
1		Vanilleschote
20	Gramm	Frischer Ingwer
1 1/2	kg	Zucker
2		Zimtstangen
1	Essl.	Gewuerznelken

## *SONST*

---

4		Einmachglaeser A 1 Liter Inhalt
4		Gummiringe
4		Buegel oder Klammern

## Anleitung:

(\* ) a ca. 1 Liter Inhalt

Kuerbis schaelen, entkernen, mit einem Buntmesser in kleine Scheiben schneiden und in eine Schuessel geben. 1/8 Liter Essig und 1/8 Liter Wasser mischen und daruebergiessen. Kuehl stellen und, am besten ueber Nacht, ziehen lassen. Zitrone waschen, duenn schaelen, halbieren, den Saft auspressen. Vanilleschote der Laenge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen, Schote vierteln.

Ingwer schaelen. Zucker, restlichen Essig, 3/8 Liter Wasser, Zitronensaft und -schale, Ingwer, Vanilleschote und -mark, Zimtstangen und Gewuerznelken zum Kochen bringen. Inzwischen Kuerbis abtropfen lassen.

Einmachglaeser gruendlich waschen, abtrocknen. Gummiringe einige Minuten in Wasser auskochen. Ringe bis zur Verwendung im kalten Wasser liegen lassen. Kuerbisscheiben portionsweise in den Zucker-Essig-Sud geben. Einmal kurz aufkochen, bis sie glasig sind.

Sofort mit der Schaumkelle herausnehmen und in die Glaeser fuellen. Essig-Zucker-Sud abkuehlen lassen und ueber den Kuerbis giessen. Gummiring und Deckel nass auf den gesaeuberten Glasrand legen. Glaeser mit Buegeln oder Klammern verschliessen und zum Einkochen in die mit heissem Wasser gefuellte Fettpfanne stellen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200GradC/ Gasher: Stufe 3) einkochen. Die Glaeser duerfen sich gegenseitig nicht beruehren. Den Backofen ausschalten, sobald es in den Glaesern zu perlen beginnt (nach ca. 60 Minuten).

Noch etwa 30 Minuten im Ofen stehen lassen. Waehrend der Einkochzeit die Backofentuer moeglichst nicht oeffnen.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden (ohne Wartezeit)