

Kürbis - Süß - Saurer 1

Kategorien: Kürbis, Gemüse, Land, Einmachen, Asien

Zutaten für: 1 Rezept

1 1/2	kg	Kuerbis
1	klein.	Ingwerwurzel
250	ml	Weissweinessig
300	Gramm	Zucker
1	Prise	Cheyennpfeffer
2		Einmachglaeser (je 0,5L) Mit Schraubverschluss

Anleitung:

Und so gehts: 1. Den Kuerbis in Schnitze schneiden, Kerne, schwammiges Fleisch und Schale entfernen. Das Kuerbisfleisch in Wuerfel schneiden, in eine Schuessel geben.

2. Ingwer schaelen, in feine Scheibchen schneiden. Zum Kuerbis geben. Essig, Zucker und Cheyennpfeffer beifuegen, alles mischen Die Schuessel abdecken und ueber Nacht im Kuehlschrank ruhen lassen.

3. den Kuerbis mit allen Zutaten in einen Topf geben und zugedeckt aufkochen Dann auf kleinem Feuer etwa 10 Min kochen, bis das Kuerbisfleisch glasig ist

4. Die Glaeser und Deckel mit heissem Wasser spuelen und auf einem Kuechentu abtropfen lassen. Die Kuerbiswuerfel mit einer Schaumkelle in die Glaeser fuellen, die Fluessi im Topf nochmals aufkochen und ueber den Kuerbis in den Glaesern geben. Die Glaeser sofort verschliessen und auskuehlen lassen.