

Kürbis - Süß - Saurer 3

Kategorien: Einmachen, Gemüse

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Kürbis
1/4	Ltr.	Zitronenessig
1	Stange	Zimt
5		Gewürznelken
		Schale von 1 ungespritzten
		Zitrone
500	Gramm	Zucker

Anleitung:

Kürbis in Spalten teilen, großzügig schälen und Kerne und das weiche Innere herausschneiden. Kürbis in 2 cm große Würfel schneiden. Essig mit Zimt, Nelken und Zitronenschale aufkochen und über den Kürbis gießen. Zugedeckt 24 Stunden stehen lassen. Essig abgießen und mit Zucker aufkochen. Kürbis darin kochen, bis er glasig ist. Anschließend noch warm in Gläser füllen und verschließen.