

Kürbis - Süßsauer zu Bratwurst in Bier (Berlin)

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Kürbis

Zutaten für: 4 Personen

FUER DEN KUERBIS

1	kg	Kuerbis
1		Stueckchen Ingwerwurzel
1		Unbehandelte Zitrone
250	ml	Wasser
250	ml	Weinessig
400	Gramm	Zucker; (1)
1/4	Teel.	Salz
1/2		Zimtstange
3		Nelken
6		Weisse Pfefferkoerner; Zerdrueckt

FUER DIE BRATWURST

4		Bratwuerste
1	Essl.	Milch
		Fett zum Braten
1	Tasse	Bier (je etwa 200 ml)
1	Stück	Pfefferkuchen
		Salz
		Schwarzer Pfeffer aus der Muehle
1	Prise	Zucker (2)

Anleitung:

Den Kuerbis schaelen, das weiche Innere mit den Kernen entfernen. Das Kuerbisfleisch in gleich grosse Wuerfel von etwa 2 x 2 cm schneiden. Den Ingwer schaelen und in duenne Scheibchen schneiden. Die Zitrone waschen, die Schale spiralförmig duenn abschaelen.

In einem Topf Wasser mit Essig, Zucker (1), Salz, Ingwer, Zitronenschale und den Gewuerzen 5 Min. aufkochen. Die Kuerbisstuecke in den Sud geben und 3-4 Min. durchkochen. (Nicht laenger, die Stuecke sollen noch "Biss" haben!) Den Kuerbis abdecken und mindestens 1-2 Tage durchziehen lassen.

Die Bratwuerste in Milch wenden, braun anbraten und warm stellen. Den Bratansatz mit Bier abloeschen und mit etwas geriebenem Pfefferkuchen binden. Mit Salz, Pfeffer und Zucker (2) abschmecken. Die Wuerste in die Sauce zuruecklegen und weitere 8-10 Min. schmoren. Mit dem eingelegten Kuerbis servieren.

Dazu passen "Stampfkartoffeln".

Anmerkung: Kuerbis schmeckt auch als Beilage zu gekochtem Rindfleisch und Braten, zu Geflügel- oder Wildgerichten.

Tip: Die Kuerbisstuecke in heisse Glaeser mit Twist-off-Deckel fuellen und sofort verschliessen. Er ist so fuer einige Wochen im Kuehlschrank haltbar.