

## Kürbis - Würfel

Kategorien: Konserve, Einlegen, Süss-sauer, Kürbis

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Kuerbis
1/4	Ltr.	Weinessig
1/4	Ltr.	Wasser
750	Gramm	Zucker
200	ml	Weinessig
6		Nelken
1		Zitronenschale
2		Orangen; den Saft

### Anleitung:

Den Kuerbis schaelen, vierteln, entkernen und in kleine Wuerfel schneiden. 1/2 l Essig mit 1/2 ltr. Wasser mischen, die Wuerfel darin einlegen und ueber Nacht im Kuehlschrank ziehen lassen.

1 Tasse Essig mit 1 Tasse Wasser und dem Zucker gut verruehren, Nelken und Zitronenschale zugeben und aufkochen. Die abgetropften Kuerbiswuerfel in die heisse Marinade geben und glasig duensten. Den Kuerbis mit einem Schaumloeffel herausheben und in Glaeser fuellen.

Den Orangensaft zum Sud geben und kurz sprudelnd kochen lassen, heiss in die Glaeser fuellen und diese verschliessen.

Suesssaurer Kuerbis ist eine Leckerei fuer sich - sie koennen ihn aber auch gut zu kaltem Braten oder Salat reichen und natuerlich zum Fondue.