

Kürbis in Essig

Kategorien: Einmachen, Gemüse

Zutaten für: 1 Rezept

4 1/2	kg	Kürbis
2	Ltr.	Wasser
10	Gramm	Salz
3/4	Ltr.	Weinessig
30	Gramm	Zucker
1	Teel.	Salz
30	Gramm	Senfkörner
8		Lorbeerblätter
1		Zimtstange

Anleitung:

Den Kürbis zerteilen, entkernen und schälen, dann in mundgerechte Stücke schneiden. Das Wasser mit 10 g Salz zum Kochen bringen, die Kürbisstücke in mehreren Portionen jeweils 5 Minuten garen. Auf einem Sieb abtropfen und erkalten lassen. Den Weinessig mit 1/4 der Kürbisbrühe, Zucker und 1 TL Salz zum Kochen bringen. Die Kürbisstücke mit den Senfkörnern, Lorbeerblättern und der etwas zerkleinerten Zimtstange in ein Gefäß schichten. Mit dem Essigsud übergießen und verschließen, solange der Sud noch heiß ist. Im Keller oder an einem anderen, möglichst kühlen Platz aufbewahren. Der Kürbis sollte mindestens 4 Wochen durchziehen, bevor man die erste Portion ißt. Besonders gut paßt dieser Kürbis dann zu allen Balkan-Gerichten.