

Kürbis mit Armagnac und Pflaumen - Süß

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Kürbis, Pflaume

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Kurpflaumen (getrocknete Pflaumen)
1/4	Ltr.	Armagnac
20	Gramm	Ingwerwurzel
750	Gramm	Zwiebeln, klein
375	ml	Weisswein
500	Gramm	Honig, fluessig
5		Lorbeerblaetter
1	kg	Kuerbis; ohne Schale und Kerne gewogen

Anleitung:

Kurpflaumen mit Armagnac uebergiessen und abgedeckt ueber Nacht durchziehen lassen. Ingwer schaelen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln pellen. Aus Weisswein, Essig, Honig, Lorbeerblaettern und Ingwerscheiben einen Sud kochen. Die Zwiebeln darin bei milder Hitze 20 Minuten kochen lassen. Dann mit einer Schaumkelle herausnehmen und beiseite stellen. Kuerbis wuerfeln und portionsweise in dem Sud glasig werden lassen, das dauert jeweils etwa 5 Minuten. Kuerbiswuerfel, Zwiebeln und Kurpflaumen in Glaeser schichten. Den Sud mit dem restlichen Armagnac mischen und daruebergiessen. Glaeser verschliessen. Kuerbis mindestens 1 Woche durchziehen lassen. Er hält sich, kühl und dunkel aufbewahrt, 4-6 Monate.

Zu Wild, Schweinebraten und Gefluegel servieren.