

Kürbis mit Ingwer

Kategorien: Einmachen, Gemüse, Kürbis

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Kuerbis; ungeschaelt
1		Ingwerstueck in Scheibchen
1/4	Ltr.	Essig, Wein-
1/2	Teel.	Kurkuma
600	Gramm	Zucker
125	ml	Wasser
1	Teel.	Einmachhilfe

Anleitung:

Kuerbis in Spalten teilen, Kerne und das weiche Innere ausschaben, Spalten schaelen und in gleich grosse Stuecke schneiden. Mit Ingwerscheibchen gut vermischen. Essig mit Wasser und Kurkuma aufkochen und ueber das Gemuese giessen. Zugedeckt 24 h stehen lassen.

Essigwasser abgiessen, mit Zucker aufkochen und Kuerbis portionsweise in diesem Sud kochen, bis sie glasig werden. Kuerbis mit Ingwer und Sud noch heiss in Glaeser fuellen, Einmachhilfe zugeben und verschliessen.