

Kürbis oder Melonen - Eingelegter.

Kategorien: Selfmade, Einmachen, Kürbis, Melone

Zutaten für: 1 Rezept

5	kg	Fruechte, Melone od. Kuerbis
		Entspricht 2 - 2,5 Kg
		Fuellfertiger Ware
1	Ltr.	Weinessig (Altmeister)
1	Ltr.	Wasser
3/4	kg	Zucker
20	Gramm	Salz
2		Zimtstangen
6		Nelken, ganz
1	Essl.	Zitronensaft
1/2	Teel.	Ingwerpulver

Anleitung:

Melonen bzw. Kuerbis schaelen und von den Kernen befreien, in Wuerfel oder Streifen schneiden. In kochendem Wasser etwa 3 Minuten leicht kochen, abtropfen und abkuehlen lassen.

Zutaten fuer den Aufguss unter Ruehren zum Kochen bringen und eine halbe Stunde ziehen lassen. Dann abseihen und heiss ueber die in Glaeser gefuellten Melonen (Kuerbis) giessen.

Glaeser gut verschliessen, auf 90 Grad C erhitzen und diese Temperatur 30 Minuten halten. Danach langsam abkuehlen lassen.