

Kürbis oder Zucchini nach Onkel Arthurs Rezept

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Kuerbis, Zucchini

Zutaten für: 4 Portionen

1	kg	Kuerbis ODER
1	kg	Zucchini

ZUM EINMACHEN

1	kg	Zucker
1		Zitrone
2		Ingwerwurzeln
1	Prise	Cayennepfeffer

Anleitung:

Kuerbis in Schnitze zerteilen. Von diesen die Schale und das Kerngehaeuse mitsamt den Fasern entfernen, Fruchtfleisch in Scheibchen schneiden. Abwiegen, Zucchini waschen, schaelen, in Scheiben schneiden oder auf der Roestiraffel raffeln. Abwiegen.

Zucker mit dem Fruchtfleisch vermischen. Zitronenschale mit dem Sparschaeler schaelen. Die Schale und den Saft unter die Fruechte mischen. Mit einem Teller beschwert ueber Nacht stehen lassen.

Am naechsten Tag alles aufkochen. So lange koecheln lassen, bis die Fruchtstuecke leicht glasig sind. Sie mit dem Schaumloeffel aus dem Saft heben und in heiss ausgespuelte Schraubdeckelglaeser fuellen. Zitronenschale noch im Saft lassen!

Ingwerwurzel schaelen, fein raffeln, zum Sirup geben, ebenso Cayennepfeffer beifuegen. Alles nochmals 5 Minuten kochen. Die Zitronenschalen in die einzelnen Glaeser verteilen. Den Saft daruebergiessen. Sofort mit heiss ausgespuelten Deckeln verschliessen. Der Saft muss die Fruchtstuecke bedecken. Tobald der Zucker geschmolzen ist, in die Glaeser verteilen.

Hinweis: Falls zuwenig Saft vorhanden ist, 200 g Zucker mit 100 ml Wasser aufkochen und beigeben.