

Melone - Indische

Kategorien: Konserve, Einlegen, Süß-Sauer, Land, Indien

Zutaten für: 1 Rezept

2		Reife Honigmelonen
1		Zitrone
1/4	Ltr.	Weinessig
1/4	Ltr.	Wasser
500	Gramm	Zucker
1		Zimtstange
1	Essl.	Eingelegte Ingwerknolle
2	Essl.	Ingwersirup
20	ml	Cognac

Anleitung:

Die Melonen halbieren, Kerne herausschaben und das Fruchtfleisch in kleine Wuerfel schneiden.

Essig Wasser, Zucker und Zimt verruehren und 3 Minuten kochen lassen. Die kleingehackte Ingwerknolle und die Melonenwuerfel dazugeben und 2 Minuten weiterkochen.

Melone und Ingwer mit dem Schaumloeffel herausheben und in Glaeser fuellen. Zitronensaft und Ingwersirup zum Sud geben und noch einmal sprudelnd aufkochen lassen.

Den Topf vom Herd nehmen, Cognac hineinruehren und die Fluessigkeit in die Glaeser fuellen, verschliessen und kuehl stellen.

Diese Ingwermelone ist Bestandteil eines leckeren indischen Fruehstuecks - wenn Ihnen das am Morgen schon zu exotisch ist, versuchen Sie es ruhig mal als Dessert: Quark wird mit einigen Loeffeln des Melonensuds geschlagen und mit geriebenen Haselnuessen, einigen Korinthen und viel Kuerbis vermischt. Darueber feine Honigfaeden.

" Ich wuensche Ihnen stets gutes gelingen "

Ihr Konrad Heizmann
www.Heizmanns-Rezepte.de