

Melonen - Würfel Pikante

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Melone, Süß-sauer

Zutaten für: 1 Rezept

2	groß.	Netzmelonen; a ca. 2 1/2 kg
1	Ltr.	Wasser
150	ml	Essig-Essenz
1	kg	Zucker
2		Zimtstangen
200	Gramm	Ingwerwurzel
6		Gewuerznelken

Anleitung:

Melonen in Viertel schneiden, Kerne herausloesen, schaelen und das Fleisch in nicht zu grosse Wuerfel schneiden.

Essig-Essenz, Wasser, Zucker, Zimtstangen, Ingwer und Nelken zusammen aufkochen. Heiss ueber die Melonenwuerfel giessen und zugedeckt drei Tage stehenlassen.

Dann den Zuckeressig abgiessen, Nelken und Ingwer herausnehmen. Melonenstueckchen in kleine Glaeser schichten. In jedes Glas ein kleines Stueck Zimtstange geben.

Zuckeressig nochmals etwa 10 Minuten kochen lassen, etwas abgekuehlt ueber die Melonenstueckchen giessen und die Glaeser mit in Wasser getauchter Einmachhaut und Gummiringen oder mit Twist-off-Deckeln verschliessen.

Kuehl aufbewahren. Das Melonenkompott hält sich 2-3 Monate.

Passt gut als Grillbeilage.