AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	45 Min.	Herbst	international

SÜSS-SAUER EINGELEGTER KÜRBIS



Rezept: wildeisen.ch, 28. 6. 2017 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Der eingemachte Kürbis passt ausgezeichnet zu kaltem Fleisch oder Käse sowie Wild. Auf die gleiche Weise können auch Zucchetti oder Zwiebeln eingemacht werden. Ungeöffnet mehrere Monate haltbar. (+8 Std. ziehen lassen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1.5 kg	Kürbis	300 g	Zucker
1	Ingwer, in Scheibchen	1 Pr	Cayenne-Pfeffer
4 dl	Weisswein-Essig	2	Nelke

ZUBEREITUNG

1. Den Kürbis in Schnitze schneiden. Schale, Kerne sowie schwammiges Fleisch entfernen. Den Kürbis in Würfel von gut 1 cm Länge schneiden und eine Schüssel geben.
2. Den Ingwer schälen und in feine Scheibchen schneiden. Zum Kürbis geben. Essig, Zucker und wenig Cayennepfeffer verrühren und über den Kürbis geben. Die Nelken dazulegen. Zugedeckt rund 8 Std. im Kühlschrank ziehen lassen.
3. Nun alles in eine Pfanne geben. Aufkochen, dann zugedeckt etwa 8 Min. leicht kochen lassen. Kürbis sofort randvoll in saubere Einmachgläser füllen, verschliessen und auskühlen lassen. An einem kühlen, dunklen Ort lagern. Nach dem Öffnen das Glas im Kühlschrank aufbewahren.