



Kürbis-süß-sauer

Zutaten:

2 kg Kürbis (z. B. Pink Jumbo Banana), 5 Zitronen mit unbehandelter Schale, 1 l Apfelessig, 1 kg Zucker, 3 Stangen Zimt, 3 EL Gewürznelken

Zubereitung:

Gewaschenen, je nach Sorte geschälten und entkernten Kürbis in 3 cm große Würfel schneiden.

Zitronen dünn schälen.

Apfelessig, Zucker, Zimt, die Schalen der Zitronen, Gewürznelken so lange köcheln bis der Zucker gelöst.

Die Kürbisstücke portionsweise im Sud glasig kochen, abtropfen lassen und in Gläser schichten.

Den Saft 5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die Zitronenschalen entfernen und die kochendheiße Flüssigkeit über die Kürbisstücke füllen, bis sie davon bedeckt sind.

Die Gläser sofort verschließen, kühl und dunkel aufbewahren.

Tipp:

Kürbis süß-sauer passt gut zu gekochtem Fleisch von Schwein und Rind oder auch zu Lammbraten. Man kann ihn aber auch gewürfelt unter Fleischsalat mischen oder als Kompott zu Süßspeisen servieren.

Gutes Gelingen wünscht Ihr Kürbismeister-Team