

Rezept

Kürbis süßsauer

Ein Rezept von Kürbis süßsauer, am 09.06.2026

Zutaten

300 ml Weißweinessig	350 g Zucker
Salz	1 EL gelbe Senfkörner
1 EL Koriandersamen	6 Gewürznelken
1 Zimtstange	4 Lorbeerblätter
900- 1500 g 900 g bis 1,5 kg festfleischiger Kürbis (z. B. Hokkaido-, Butternut- oder Muskatkürbis)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 3 Gläser à 500 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

Zubereitung

1. Essig mit 250 ml Wasser, Zucker, 1 1/2 EL Salz, Gewürzen und Lorbeer aufkochen. Sud erkalten lassen. Kürbis in 2-3 cm breite Spalten schneiden, schälen, Kerne und das faserige Innere entfernen. Das Fruchtfleisch in 2-3 cm große Stücke schneiden. Die Stücke in den Sud geben und abgedeckt 24 Std. bei Raumtemperatur ziehen lassen.
2. Am nächsten Tag Kürbis im Sud aufkochen und in ca. 2 Min. bissfest garen. Kürbisstücke in heiß ausgespülte, weite Gläser mit Twist-off-Deckeln füllen. Mit dem heißen Sud begießen. Die Gläser sofort verschließen und für 20 Min. umgedreht auf ein Küchentuch stellen. Umdrehen und ganz erkalten lassen. Hält sich 1 Jahr.