

Rezept

Pickles aus Wassermelonen-Schalen

Ein Rezept von Pickles aus Wassermelonen-Schalen, am 05.12.2025

Zutaten

1 kleine Wassermelone	1 Bio-Zitrone
1 Stück Ingwer	

Für die Salzlake:

35 g Salz

Für die Essiglake:

120 ml Weißweinessig (ersatzweise Apfelessig)	60 ml Zitronensaft
140 g Zucker	1 l kleine Zimtstange
3 Nelken	1 Sternanis
1 TL Korianderkörner	

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 600 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Haltbarkeit** Haltbarkeit: ca. 6 Monate

Zubereitung

1. Die Melone waschen und in Spalten schneiden. Die dunkelgrüne Schale mit einem Sparschäler abschälen. Das Fruchtfleisch mit einem Messer bis auf 3-5 mm von der Schale schneiden. Die Schalen abwiegen, es sollten ca. 550 g sein.
2. Die Schalen in 1,5 cm breite und 4 cm lange Streifen schneiden.
3. Für die Salzlake 700 ml kaltes Wasser mit dem Salz verrühren, bis sich das Salz aufgelöst hat. Die Schalenstücke in eine Schüssel geben und mit der Salzlake bedecken. Mit einem kleinen Teller beschweren, sodass alle Schalen in der Lake sind.
4. Die Schalen 8 Std. oder etwas länger, z. B. über Nacht, in der Salzlösung ziehen lassen. Danach sollten die Schalen salzig schmecken und etwas biegsamer sein.
5. Die Zitrone heiß abwaschen und den Ingwer schälen. Beides in feine Scheiben schneiden.

6. Für die Essiglake den Essig und 120 ml Wasser in einen Topf geben. Zitronensaft, Zucker, Zimtstange, Nelken, Sternanis und Korianderkörner hinzufügen und das Ganze zum Kochen bringen. Die Melonenschalen, Zitronen- und Ingwerscheiben dazugeben und alles unter gelegentlichem Rühren zugedeckt 30-40 Min. köcheln lassen, bis die Melonenschalen durchsichtig werden.

7. Zimt und Sternanis entfernen und die Pickles kochend heiß in Gläser füllen, anschließend die Gläser mit der Flüssigkeit aufgießen und verschließen. Kühl gelagert halten die Pickles ca. 6 Monate.