

Rezept

## Süß-saurer Kürbis

Ein Rezept von Süß-saurer Kürbis, am 28.05.2026

### Zutaten

1,2 kg Kürbis mit festem Fleisch (z.B. Muskat- oder Hokkaidokürbis)	<b>1 Stück</b> Ingwer (5 cm)
<b>300 g</b> Einmachzucker	<b>200 ml</b> Essig
<b>1 TL</b> Koriandersamen	<b>5</b> Sternanis

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 1 l | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

### Zubereitung

1. Den Kürbis schälen, die Kerne entfernen, das Fruchtfleisch in 2-3 cm große Stücke schneiden (ca. 600 g netto). Ingwer schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden.

---

2. Essig, Zucker, Anis, Koriander und 300 ml Wasser zum Kochen bringen. Kürbis in den Sud geben, zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze in 5-10 Min. knapp bissfest kochen. Kürbis mit einem Schaumlöffel aus dem Sud nehmen, in Twist-off-Gläser füllen.

---

3. Kürbissud 5 Min. einkochen lassen, die Gläser mit der heißen Flüssigkeit randvoll gießen und sofort verschließen. Kühl und dunkel 1-2 Wochen durchziehen lassen.