

Rezept

Süß-saurer Kürbis

Ein Rezept von Süß-saurer Kürbis, am 05.12.2025

Zutaten

1,2 kg Kürbis mit festem Fleisch (z.B. Muskat- oder Hokkaidokürbis)

1 Stück Ingwer (5 cm)

200 ml Essig

300 g Einmachzucker

5 Sternanis

1 TL Koriandersamen

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.