

Rezept

Süß-saurer Kürbis

Ein Rezept von Süß-saurer Kürbis, am 25.05.2024

Zutaten

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