Rezept

Süßsaure Kürbis-Pickles

Ein Rezept von Süßsaure Kürbis-Pickles, am 12.10.2024

Zutaten

1 kg	Riesen-Zentner
125 ml	Weißweinessig
½	Zimtstange
500 g	Zucker
1 Stück	Ingwer (ca. 2 cm lang)
3	Nelken
1	Bio-Zitrone

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 5 Schraubgläser (à ca. 250 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal, 2 g EW, 109 g KH

Zubereitung

1. Kürbis schälen und putzen, 800 g abwiegen und ca. 1 cm groß würfeln. Ingwer schälen und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Essig mit 250 ml Wasser, Nelken, Zimt und Ingwer in einem Topf aufkochen. Zitrone heiß waschen, trocken tupfen, Schale abreiben und die Zitrone auspressen. Abrieb und Saft unter den Essigsud rühren. Den heißen Sud über den Kürbis gießen und ca. 12 Std. zugedeckt ziehen lassen.

2. Kürbis abgießen. Essigsud auffangen und mit dem Zucker unter Rühren aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Kürbis zugeben und in 2-3 Min. glasig garen. Gewürze entfernen. Kürbis und Sud kochend heiß in Schraubgläser füllen, sofort verschließen (Haltbarkeit: ca. 12 Monate).