

Süss-sauer eingelegter Kürbis mit Ingwer, Nelken und Sternanis



© Foto: Nikolas Kertl

Zubereitungsdauer ca. 30 min. (plus 12 Stunden) / Für 6 Weckgläser Typ #900 à 290 ml

ZUTATEN:

1,5 kg Kürbis
1 mittelgrosse Ingwerwurzel
400 ml Weissweinessig
250 g Zucker (oder Agavensirup)
1 Prise Cayennepfeffer
2 Nelken
1 Sternanis
6 Weckgläser Typ #900 à 290 ml

WAS ICH SONST NOCH BRAUCHE:

ZUBEREITUNG:

Den Kürbis halbieren, Kerne sowie das schwammige Fleisch entfernen. Schälen und in Schnitze schneiden dann in ca. 1 x 1 cm grosse Stücke würfeln und in eine Schüssel geben.

Den Ingwer schälen und in dünne Stifte schneiden. Diese zusammen mit Essig, Zucker und Cayennepfeffer zu den Kürbiswürfeln geben und gut verrühren. Die Nelken und den Sternanis dazugeben. Zugedeckt für mindestens 12 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Am nächsten Tag alles in einen Topf geben, aufkochen lassen und danach zugedeckt für etwa 8 - 10 Minuten auf kleiner Hitze köcheln lassen. Der Kürbis sollte nicht zerfallen oder matschig werden sondern noch etwas Biss behalten. Sofort in Weckgläser füllen, verschliessen und abkühlen lassen. An einem kühlen und dunklen Ort aufbewahren.

MELDE DICH ZUM NEWSLETTER AN UND WIR SCHENKEN DIR 15% AUF DEINEN ERSTEN EINKAUF !