

Haushalts-Check: Kürbis süß-sauer eingelegt

 happy-mahlzeit.com/2021/08/03/kuerbis-suess-sauer-eingelegt

Zutaten für 1 Glas à 400 ml:

- 350 g Kürbis
- 100 ml Weißweinessig
- 100 g Honig
- 2 Gewürznelken
- ½ Zimtstange

Zubereitung:

Den Kürbis waschen, ggf. schälen, entkernen und in 2 – 3 cm große Stücke schneiden.

Honig, Gewürznelken, Zimtstange und Weißweinessig in einen Topf geben, aufkochen und für ca. 2 Minuten köcheln lassen.

Die Kürbiswürfel in ein sterilisiertes Einmachglas geben und mit dem heißen Sud komplett übergießen. Das Glas verschließen und für rund 60 Minuten im kochenden Wasser einkochen.

Der eingelegte Kürbis ist bis zu 12 Monate haltbar.

Rezept: Alex Dölle

Quelle: WDR – Der Haushalts-Check vom 16. Dezember 2020

Episode: Einmachen, Einlegen, Einfrieren – Konservierungsmethoden im Check