Eingelegter Kürbis

Dauer: Mittel Kategorie: Eingemachtes und Co. Vegetarisch Saison: Herbst

Zutaten

1	mittelgroßer Kürbis (Hokkaido)
40 G	Ingwerwurzel
150 ML	Apfelessig
1	Zitrone (Abrieb und Saft)
150 G	Zucker
	Salz
1	Zimtstange
1 EL	Pfefferkörner schwarz
1 EL	Senfkörner
2	Einmachgläser
1	ofenfeste Form

Zubereitung

1. Kürbis schälen, entkernen und in Stücke schneiden.
2. Ingwer schälen und in feine Scheiben schneiden.
3. Apfelessig gemeinsam mit 250ml Wasser, Zitronenabrieb und –saft, Ingwer, Zucker, Salz, Zimtstange, Pfefferkörner und Senfkörner erhitzen und 10 Minuten köcheln lassen.
4. Kürbisstücke dazugeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen.
5. Kürbis kochend heiß in saubere Einmachgläser füllen, mit Sud übergießen und Gläser verschließen.

Gläser in eine ofenfeste Form stellen, 1 Liter kochendes Wasser zugießen und im vorgeheizten Ofen bei 90 Grad Celsius (Ober-/Unterhitze) 30 Minuten sterilisieren.

SEMINAR BÄUERINNEN