

Kürbisse in Essig und Zucker

ZUTATEN

1,5 Kg Kürbisstücke
500 ml Essig
1 kg Zucker
10 Nelken
Zimt, Nelken, Ingwer

ZUBEREITUNG

Kürbis waschen, schälen, entkernen, alles weiche entfernen, in fingerlange und -breite Stücke schneiden, mit dem Essig übergießen, 24 Stunden lang stehen lassen, öfters durchschütteln.

Den Essig durch ein Haarsieb abgießen, mit Zucker und Gewürze aufkochen.

Option a) Kürbisstücke in Einweckgläser geben (bis ca. 2 cm unter den Rand), mit Essig-Gewürzsud aufgießen, sodass alle Stücke bedeckt sind. Bei 90 Grad 30 Minuten im Einweck-Automaten nach Anleitung einkochen.

Option b) Kürbisstücke im Essig-Gewürzsud weich, aber bissfest kochen. In sterilisierte Gläser heiß abfüllen und verschließen.

Quelle: Verein Landfrauenschulen, München, 1937 "Einkochbuch"

