



Kürbis süßsauer

von Britta Gädtke

Zutaten

- 2,5 Kilogramm Kürbis, am besten festkochend, zum Beispiel die Sorten Muscat oder Blue Hubbard Squash
- 0,5 Liter klarer Apfelessig
- 1.250 Gramm Zucker
- 1,5 Liter Wasser
- 6-7 Nelken, ganz
- 2-3 Zimtstangen

Zubereitung

Den Kürbis von Schale, Kernen und dem weichen Fruchtfleisch um die Kerne herum befreien. Nun das Fruchtfleisch in etwa zwei mal zwei Zentimeter große Würfel schneiden. Diese in eine Schüssel geben und mit dem Apfelessig übergießen. Die Schüssel mit einem Deckel oder einer Plastikfolie verschließen und über Nacht bei Raumtemperatur stehen lassen. Bei Gelegenheit ab und zu die Schüssel und den Inhalt etwas schütteln.

Am nächsten Tag die Flüssigkeit abgießen, in einen Topf geben und mit Wasser und den Gewürzen aufkochen. Nun werden die Kürbiswürfel portionsweise in die Flüssigkeit eingelegt und kurz blanchiert. Nicht zu lange ziehen lassen, denn beim Einkochen werden die bereits mürben Kürbisstücke noch einmal ein wenig weicher.

Die Kürbiswürfel dicht in Einweckgläser füllen und diese bis zum Rand mit Kürbissud auffüllen. Sollte etwas von der Flüssigkeit übrig sein, könnt ihr diese einen Tag oder zwei Tage im Kühlschrank aufbewahren oder sie ebenfalls in ein Glas gefüllt einkochen. Auf diese Weise habt ihr bereits Sud vorrätig, falls mal eine kleine Menge Kürbis übrig bleibt und ihr diese dann einkochen möchtet.

Tipp: Solltet ihr die Zimtstangen und Nelken aus dem Sud ebenfalls auf die Gläser verteilen wollen, dann denkt daran, dass der Geschmack mit der Zeit immer intensiver wird. Wer das nicht mag, entsorgt die Gewürze.

Die Gläser mit Gummiringen, Deckeln und Klemmen verschließen und im Einkochtopf oder im

Wasserbad 30 Minuten bei 90 Grad Celsius / 194 Grad Fahrenheit einkochen.

Die Klemmen erst abnehmen, wenn die Gläser komplett ausgekühlt sind.

Kürbis süßsauer sollte vor dem Verzehr MINDESTENS drei, besser vier Wochen im Glas ziehen!
So wird er mit der Zeit immer schmackhafter.

Dieses Rezept ist Teil einer Serie über das Einwecken und Konservieren, die Britta Gädtke / www.glasgefluester.de für STILLSTAND erstellt hat. Das Onlinemagazin des Goethe-Instituts beschäftigt sich mit dem Thema Stillstand in verschiedenen Kulturen. Mehr unter www.goethe.de/standstill.