

Kürbis - süß sauer eingelegt

Zutaten:

Kürbis, Hokkaido oder Butternut
Weißweinessig, Wasser, Zucker
4 Nelken pro Einmachglas
 $\frac{1}{2}$ TL Salz
 $\frac{1}{2}$ TL Zimt

Zubereitung:

Den Kürbis halbieren, schälen, entkernen, in mundgerechte Stücke schneiden und in Einmachgläser geben.

In einem Topf Essig und Wasser zu gleichen Teilen mischen, und z.B. bei jeweils 300 ml ca. 250g Zucker dazugeben.

Die weiteren Zutaten in den Topf geben und das ganze aufkochen. Den Sud immer wieder abschmecken und ggf. Mit Wasser, Essig oder Zucker nachbessern.

Den Sud in die Gläser zu dem Kürbis gießen und die Deckel fest verschliessen.

Den Kürbis ca. 2 Monate ziehen lassen.

