

Kürbis süß-sauer eingelegt

Kürbis süß-sauer eingelegt – Eingemachter Kürbis wie bei Oma

Kürbis süß-sauer eingelegt ist unheimlich lecker und erinnert mich ganz dolle an meine Kindheit. Das Rezept stammt von meiner Oma und die hatte immer Gläser mit eingelegtem Kürbis in ihrer Vorratskammer. Meine Mama hat zum Glück noch die von Hand geschriebenen Kochbücher meiner Oma, wo sich auch dieses Rezept wieder fand.

Der eingelegte Kürbis ist einfach und relativ fix zubereitet. Ich fülle den fertigen Kürbis in gut ausgespülte Schraubgläser, verschließe sie direkt und lasse diese dann stehen. Nach einer Weile ziehen die von selbst ein Vakuum und ich kann sie ganz normal im Küchenschrank bei den Konserven lagern. Meine Oma hat immer richtige Einmachgläser mit Gummiring und Bügelverschluss verwendet, geht also auch ☐

Leckerer Hokkaido Kürbis süß-sauer eingelegt

Als erstes wird der Kürbis von Schale und Kernen befreit und in etwa 2 cm große Würfel geschnitten. Den Zucker zusammen mit dem Wasser, dem Essig und dem Zitronensaft in einen Topf geben und aufkochen lassen. Dann könnt ihr auch schon den Kürbis, den Ingwer, die Nelken und die Zimtstange dazu geben. Den Deckel schließen und den Kürbis bei mittlerer Hitze für gute 30 Minuten sanft köcheln lassen.

Wenn der Kürbis fertig ist, den Ingwer, die Nelken und die Zimtstange herausnehmen. Den Kürbis anschließend zusammen mit

dem Sud in saubere Gläser abfüllen und fest verschließen. Meine Gläser ziehen dann von wie schon einmal kurz erwähnt, von selbst ein Vakuum. Ansonsten solltet ihr euere Gläser vielleicht auf den Kopf stellen (macht man ja heute angeblich nicht mehr), oder die Gläser noch einmal in kochendes Wasser stellen. Bei uns stehen die Gläser ungekühlt im Küchenschrank und die halten sich wirklich ewig.

Hier findet ihr weitere Rezept-Ideen für Gemüsebeilagen zum Ausprobieren & Nachmachen



Cowboy Candy



Mais Taler



Kartoffelsalat mit Mayonnaise & Ei



Kartoffelpuffer



Salat Rezepte

Das Salat Kochbuch mit 125
leckeren Salat Rezepten - Inkl.
Salat Dressing, Vinaigrette,
Salat "To Go" & Bowls

*Als eBook & Taschenbuch
erhältlich!*

mehr Infos zum Buch