


Saurer Kürbis

etwa 4 Gläser (je 350 ml)

 gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zutaten:

1 ½ kg geschälter, entkernter, gelber Speisekürbis
½ l Weißweinessig
½ l Wasser

Essigsud:

150 ml Apfelessig
150 ml Wasser
500 g Zucker
Schale von 1 unbehandelten Zitrone
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure (1 Pck. = 5 g) (5 g)
10 g geschälter, fein blättrig geschnittener Ingwer (1/4 Knolle)

- 1 Den würfelig geschnittenen Kürbis in eine Schüssel geben. Essig und Wasser verrühren und darübergießen. 24 Std.kalt stellen.
- 2 Für den Essigsud alle Zutaten verrühren und aufkochen. Den Kürbis mit einem Schaumlöffel aus dem Essigwasser nehmen und im Essigsud portionsweise glasig kochen. Die Kürbisstücke in Gläser füllen und randvoll mit abgeseihtem Essigsud übergießen.
- 3 Die Gläser so auf das Gitter in den Einkochtopf stellen, dass diese zu 3/4 im Wasser stehen und sich nicht berühren.

Ober-/Unterhitze 80 °C
Heißluft 60 °C
Einkochzeit: 30 Minuten

- 4 Die Gläser nach dem Einkochen auf ein weiches Tuch stellen und vollständig auskühlen lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Saurer Kürbis kann auch zur Brettljause serviert werden.
- Statt Zucker kann man auch Fruchtzucker verwenden.