



hr1-DOLCE VITA

Susanne Reininger

Kürbis herb-säuerlich für die Herbstküche

(die Menge reicht für etwa 10 x 250 ml-Einmachgläser mit Schraubverschluss)

ZUTATEN

2 – 2,5 kg Muskatkürbis

400 g Roh-Rohrzucker

4 EL dunklen Waldhonig

2 Zimtstangen

2 -3 Bio-Zitronen

10 Wacholderbeeren (leicht andrücken, damit sich das Aroma besser entfaltet)

400 ml Sherry-Essig, z.B. Jerrez

ZUBEREITUNG

Muskatkürbis halbieren und schälen, die Kerne mit einem Esslöffel heraus schaben. Das Fruchtfleisch in mundgerechte Würfel schneiden. Bio-Zitronen mit heißem Wasser gut abwaschen. Einige Zesten (halbe Zahnstocher-Länge) von der Schale abschälen und die Frucht auspressen.

In einem hohen Topf den Sud aus Sherry-Essig, Zucker, Honig, Zimtstangen, Wacholderbeeren sowie Zitronenschale- und Saft ansetzen. Kurz aufkochen lassen.

Kürbis unterheben und etwa 5 Minuten* garen lassen. Kürbisstücke in ein Sieb geben und in Gläser füllen. Den Sud in einer Schüssel auffangen.

Zimtstange und Wacholder aus dem Sud entfernen und ihn nochmal kurz aufkochen. Dann in die Gläser füllen, die Kürbiswürfel sollten mit Flüssigkeit bedeckt sein.

Schraubgläser fest verschließen, auf den Kopf stellen und 5 Minuten so stehen lassen, damit sich im Hohlraum ein Vakuum bildet. Außerdem verteilen sich die Kürbisstückchen so besser.

Vor der ersten Kostprobe mindestens 7 Tage ziehen lassen. Ungeöffnet sind die herb-sauren Kürbiswürfel bis zu einem Jahr haltbar.

Passt prima zu Wildgerichten und Risotto.

* Bitte Messerprobe machen: Mit einem Messer in einige Stücke Kürbis pieksen. Gleitet das Messer leicht hindurch, ist der Kürbis gar.