

Kürbis, süß-sauer einlegen, eingemacht

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });
```

Hausgemacht, immer etwas besonderes, dabei so einfach und preiswert gemacht

Zutaten

- Für 6 Twist-off -Gläser:
- 3 kg Kürbis einkaufen, schälen, waschen, entkernt, in mundgerechte Würfel schneiden
- 1 kg Zucker
- 0,5 l Weißweinessig
- 0,25 l Wasser
- 1 Stange Zimt
- 15 Gewürznelken
- 1 kleine Chilischote
- 6 Scheiben frischer Ingwer oder etwas mehr
- 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

1/2 l Wasser mit dem Essig und dem Zucker aufkochen, die Gewürze und die Chili Schote dazu geben und mit den Kürbiswürfeln so lange kochen, bis sie glasig geworden sind.

Schritt2

Die Gläser kurz in kochendes Wasser geben, sterilisieren und den heißen Kürbis einfüllen.

Schritt3

Fest verschließen, auf den Kopf stellen, abkühlen lassen.

Rezeptart: Gemüsegerichte **Tags:** gut vorzubereiten, hausgemacht, kürbis, süß-sauer

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kuerbis-suess-sauer-einlegen-eingemacht/>