

Süß - scharf eingelegter Kürbis

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Der nächste Winter kommt gewiss! Gut wenn man leckeren, süß - scharf eingekochte Kürbis hat

Zutaten

- Für ca. 10 Portionen
- 1,3 kg Hokkaido oder Muskat Kürbis einkaufen (Ca. 900 g netto)
- 1 l Obstessig
- 500 g Zucker
- 3 Gewürznelken
- 2 Sternanis
- 2 Kapseln Safranfäden
- 3 große grüne Peperoni, entkernt, in 2cm großen Blättern

Zubereitungsart

Schritt1

Den Kürbis halbieren und mit einem Esslöffel die Fasern heraus kratzen, großzügig schälen. (Bei Hokkaido nicht erforderlich, der lässt sich mit der Schale verarbeiten) und in 2 cm große Würfel schneiden.

Schritt2

Den Obstessig mit dem Zucker und den Gewürzen und Safranfäden aufkochen, dann die Kürbiswürfel 6 - 7 min. mit kochen.

Schritt3

In den letzte 3 min. die Peperoni dazu geben.

Schritt4

Die Twist-off-Gläser in kochendem Wasser geben, sterilisieren, heraus nehmen.

Schritt5

Den Kürbis, samt Essigfond einfüllen, fest verschließen, über Kopf abkühlen lassen.

Rezeptart: Gemüsegerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/suess-scharf-eingelegter-kuerbis/>