

Kürbis -früher und heute-

In diesem Jahr war unsere Kürbisernte nicht so groß, nur 5 Stück. 😊

Eingekocht haben wir ihn nach unserem Lieblingsrezept von der Nachbarin. Es ist nicht so mühsam wie das Einlegen früher, auch bleibt er so schön knackig und wird durch das längere Einkochen nicht weich.

aus dem Grafschaft Glatzer Kochbuch:

2 kg Kürbis
½ l Weinessig
½ l Wasser
1,5 kg Einmachzucker
1 Stück Ingwer
1 Stück Zimtstange
1 Zitrone, Saft und Schale

Kürbis schälen und in kleine Würfel schneiden. Essig und Wasser aufkochen, über die Kürbisstücke geben. 12 Stunden stehen lassen. Kürbis herausnehmen und in Gläser füllen. Essiglösung mit Zucker und den Gewürzen aufkochen, Kürbis darin glasig kochen. Darf nicht zu weich sein. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen und in Gläser füllen. Essig-Zuckerlösung etwas einkochen. kalt über den Kürbis geben und verschließen. Bei 75 Grad 30 Minuten einkochen.

unser Rezept:

2,5 kg Kürbis
1 kg Zucker
¼ l Essig
¼ l Wasser
6 Nelken
1 Stück Zimtstange oder ¼ Teel. gem. Zimt
1 Stück Ingwer (Würfelzucker-Stück groß)

Essig, Wasser, Zucker und Gewürze (Tee-Ei) aufkochen. Kürbisstückchen hineingeben und aufkochen lassen. Nur ganz kurz unter ständigem Rühren.

Die Kürbisstückchen in vorbereitete Schraubgläser füllen und sofort verschließen.

