

Zutaten:

700 g Hokkaido Kürbis (oder Muskat-Kürbis)

700 ml Apfelsaft

200 ml Apfelessig

1 EL Senfkörner

1 Stück Zitronengras

30 g Ingwer geschält

2 Sternanis

2 Lorbeerblätter

1-2 Chilischoten

1 Zimtstange

1 TL Salz

200 g Zucker

Tipp:

Besonders lecker zu gebratenem Fleisch oder Käse.

Eingelegter Kürbis für 2 Gläser á 500 ml

Zubereitung

Kürbis waschen, vierteln, entkernen, (ggf. schälen) und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Apfelsaft mit Apfelessig, Senfkörnern, Zitronengras Ingwer, Sternanis, Lorbeerblätter, Chilischote, Zimtstange und Salz zum Kochen bringen, Kürbiswürfel zufügen und etwa 10 min garen lassen.

Zucker in vorbereitete Twist - Off Gläser füllen. Zur längeren Haltbarkeit in Einmachgläser füllen und im Backofen oder im Einkochautomaten einkochen.

*Der multi Ernährungsservice wünscht
viel Spaß beim Ausprobieren und
Guten Appetit!*