



Süßsaurer Kürbis mit Ingwer

🕒 40–50 Min   

Zubereitung

- 1 Kürbis entkernen, schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.
- 2 Alle Zutaten für den Fond aufkochen, die Kürbiswürfel begeben und langsam kochen, so dass der Kürbis leicht kernig bleibt.
- 3 Vom Herd nehmen und sofort in die 2 Einmachgläser á 600ml füllen.
- 4 Mit dem siedend heißen Fond übergießen, einen Schuss Weinbrand darauf gießen, anzünden und sofort mit dem Deckel verschließen.
- 5 Um das volle Aroma zu entwickeln, muss der Kürbis mindesten 2-3 Tage ziehen.

Zutaten für 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

750 g Muskatkürbis (ohne Schale und Kerne)

Für den Fond

250 ml Wasser

250 ml Apfelessig

250 g Zucker

40 g Frische Ingwerscheiben

1 Stk. Bio-Zitrone, Zesten davon

1 Stk. ♦ Zimt ganz

0.5 TL ♦ Senfkörner ganz

0.5 TL ♦ Pfeffer schwarz ganz

1 TL ♦ Meersalz jodiert grob

Weinbrand zum Abflämmen

