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 beigeben 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