



## SÜSS-SAURER KÜRBIS

### Zutaten:

1 kg Kürbisfleisch, 400 - 500 ml Weißwein- oder Apfelessig, 500 ml Wasser, 8 dag Feinkristallzucker, 14 Nelken,  $\frac{1}{2}$  TL gemahlener Zimt, 2 EL Honig, 2 - 4 TL Salz, ev. Sternanis, etwas Alkohol

### Zubereitung:

- Kürbisfleisch in 1 cm große Würfel oder in Scheiben schneiden
- alle anderen Zutaten aufkochen und würzig abschmecken (der Sud soll kräftig süßsauer sein)
- die Kürbiswürfel darin ca. 5-7 min bissfest kochen
- dann mit einem Lochschöpfer herausnehmen und in vorbereitete Gläser füllen
- den Sud nochmal aufkochen und etwas einkochen lassen, es sollten ca. 60 ml übrig bleiben
- sofort über das Kürbisfleisch gießen und die Gläser verschließen

