



## Eingelegter Kürbis

---

### Zutaten:

1000 g Kürbis (Hokkaido, Butternus, ...)  
1 Zwiebel  
3 Knoblauchzehen  
400 ml Aceto balsamico bianco oder Apfelessig  
300 ml Wasser  
135 g Zucker  
1 1/2 EL Salz

### *optional:*

10 Wacholderbeeren  
8 Kardamonkapseln  
4 kleine getrocknete Chili  
6 Nelken, ganz  
oder auch Senfkörner, Fenchelsamen, Koriandersamen, ...

Einmachgläser vorbereiten, sprich saubere Gläser bereitstellen (etwa 3 Gläser mit etwa 500-650 ml). Der Kürbis wird gewaschen, bei Bedarf geschält und in 2-3 mm breite, mundgerechte Stücke geschnitten.

Die Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Den Knoblauch ebenso schälen und in Scheiben schneiden.

Essig, Wasser, Zucker, Salz und die getrockneten Gewürze in einem Topf aufkochen lassen.

Nun die Kürbisstücke hinzufügen und etwa 4-5 Minuten mitköcheln lassen. Sie sollen noch guten Biss haben und nicht weichgekocht sein. Die Kürbiswürfel mit einem Schaumlöffel rausnehmen und abwechselnd mit Zwiebeln und Knoblauch in ein Glas schichten. Zuletzt wird mit dem Essig- Gewürzsud aufgegossen.

Beim Aufgießen etwas darauf achten, dass die Gewürze gleichmäßig in den Gläsern verteilt werden. Der Kürbis soll nun ein paar Tage durchziehen und dann kann er genossen werden.

Kühl und dunkel gelagert hält der eingelegte Kürbis ein paar Monate.

