

Süß-sauer eingelegter Kürbis

Zutaten (für 4 Personen):

200 g Langer von Neapel oder
Muskatkürbis, in Würfel geschnitten
50 g Zucker
100 g Apfelessig
150 g Wasser
Senfkörner, Lorbeer, Sternanis,
Thymian
Knoblauch, fein geschnitten
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Für den süß-sauren Kürbis Zucker mit Essig und Wasser aufkochen und die Gewürze begeben. Nun den in Würfel geschnittenen Kürbis begeben und langsam ca. 20 Minuten weich kochen. In geeignete Gläser abfüllen.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen
das Steirerhof-Küchenteam!*

