

Kürbis im Glas

Kürbis einkochen für Anfänger - so schnell und einfach. Bestes Rezept um Kürbis einzukochen mit Schritt für Schritt Anleitung.

etwa 21 Portionen

 aufwändig

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

etwa 2 kg Kürbis
15 g frischer Ingwer
750 ml Weißweinessig
500 ml Wasser
400 g Zucker
50 g Zitronat
1 Zimtstange
½ EL Gewürznelken
1 Msp. Dr. Oetker Einmachhilfe

Wie koche ich Kürbis ein?:

1 Gemüse vorbereiten:

Kürbis in Spalten schneiden, Kerne entfernen und schälen. Kürbisfruchtfleisch in kleine Würfel schneiden und 1,5 kg abwiegen. Ingwer schälen, fein schneiden und 10 g abwiegen. 750 ml Weißweinessig und 500 ml Wasser abmessen. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

2 Kürbis kochen:

Wasser mit Essig in einen Topf geben. Zucker, Zitronat, Zimtstange, Gewürznelken und Ingwer zufügen und alles unter Rühren zum Kochen bringen. Kürbiswürfel zugeben, alles nochmals zum Kochen bringen, mit Deckel etwa 5 Min. kochen (je nach Festigkeit des Kürbises). Einmachhilfe unterrühren.

3 Kürbis in Gläser füllen:

Kochgut heiß in die Gläser füllen, bis diese randvoll sind und mit Deckeln fest verschließen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kürbis kann auch in anderen Einmachgläsern (ohne Schraubdeckel) zubereitet werden.

