

HERBSTZAUBER

SÜSS-SAUER EINGEMACHTES

*2.5 kg Kürbis
1/2 lt Apfelessig
1/2 lt Wasser*

*3 dl Weisweinessig
3 dl Wasser
1.5 kg Zucker
10 Stk. Nelken
1/2 Zitronenschale
1 Vanillest. aufgeschnitten*

1 Orange, ausgepresst

Kürbis würfeln oder Kugeln machen und 24 Std. ziehen lassen.

Aufkochen, Kürbis abtropfen und ca. 3 Min. im Sud kochen. Heiss einfüllen, Sud noch einkochen.

Saft zum Sud geben, heiss werden lassen. Kürbis übergiessen und Gläser rasch verschliessen.

En Guete wünscht

Marianne Marti

