Eingelegte Melone

Die schmackhafte eingelegte Melone ist ein leckerer Kompott für die kalte Jahreszeit. Dieses Rezept mit Wein haltbar gemacht, ist nichts für Kinder.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

1 Stk.	Honigmelone
250 ml	Weißwein (trocken)
125 ml	Wasser
150 g	Honig
30 ml	Apfelessig
2 Stk.	Sternanis
4 Stk.	Gewürznelken
70 g	Frische Ingwerwurzeln

Zubereitung

1. Für die **eingelegte Melone** zuerst die Melone schälen, halbieren und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Wer möchte kann auch das Fruchtfleisch mit einem Kugelausstecher auslösen.

2. Den trockenen Weißwein mit Wasser, Apfelessig, Honig, Sternanis und Gewürznelken aufkochen. Die Ingwerwurzel in schälen, in dünne Streifen schneiden und dazugeben. Die Melonenwürfel im Sud zirka 5 Minuten bei geringer Hitze ziehen lassen. Die Melonen aus dem Sud nehmen und in gut sterilisierte Gläser füllen.

3. Den Sud nochmals aufkochen und kochend in die Einmach-Gläser gießen. Gläser verschließen und auf den Kopf stellen.

Tipp

Dieses Rezept ergibt in etwa 4 Gläser zum 500 ml eingelegte Melonen.