

# Süß-Saurer Kürbis

Eine veganes Rezept aus der Kärntner Küche: Süß-saurer Kürbis ist ganz einfach zuzubereiten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

1 kg	Muskatkürbisfleisch
1 l	Wasser
240 ml	Weißweinessig
400 g	<a href="#">Zucker</a>
40 g	<a href="#">Salz</a>
0.5 TL	<a href="#">Ingwer</a>
6 Stk.	Gewürznelken
1 Handvoll	Pfefferkörner

## Zubereitung

1. Für Süß-sauren Kürbis den Kürbis schälen und in Würfel schneiden. Zusammen mit Wasser, Weißweinessig, Zucker, Salz, Ingwer, Gewürznelken und einigen Pfefferkörnern in einen Topf geben und erwärmen.
2. Alles einmal aufkochen lassen und dann leicht köcheln lassen, bis der Kürbis bissfest ist. Abseihen und in Gläser füllen. Gut verschließen und bis zum Servieren an einem kühlen, dunklen Ort lagern.

## Tipp

Einfacher Süß-saurer Kürbis eignet sich hervorragend als Beilage zu den unterschiedlichsten Gerichten.