

15. Süß eingemachte Kürbisse.

Man schält den Kürbis, schneidet ihn, nachdem der markige Teil herausgenommen wurde, in fingerlange Stückchen, legt dieselben, nachdem sie gewogen sind, in eine Schüssel und schüttet Weinessig darüber. Nach drei Stunden läßt man den Essig ablaufen, rechnet auf 2 Pfund geschnittenen Kürbis 1 Pfund Zucker, etwas Zimmet, 3 Nelken, etwas Citronenschale und etwas Vanille. Hierauf nimmt man von dem Weinessig $\frac{1}{4}$ Teil und $\frac{3}{4}$ Teile Wasser, läßt den
5 Zucker und die anderen Zuthaten darin kochen und legt die Kürbisschnitten hinein, läßt sie aber nicht zu lange mitkochen, damit sie nicht zu weich werden. Hierauf werden die Schnitten vorsichtig in die Gläser gefüllt, der Essig aber, damit er dicker wird, noch einmal eingekocht und dann erst darüber geschüttet. Auf diese Art eingemachte Kürbisschnitten halten sich bei gutem Verschuß über ein Jahr und sind als Beilage zum Rindfleisch vorzüglich.
(135 Wörter)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap603.html>