

# Krewelshof

Natur Genuss Lebenslust  
HOFMARKT | CAFÉ BISTRO | FEIERN

[krewelshof.de](http://krewelshof.de)

R E Z E P T I D E E

# Ingwer kürbis süß-sauer

## Zutaten

für 4 Personen

- 2 kg Kürbisfleisch  
Gelber Zentner in  
Würfeln
- 800 g Zucker
- 500 ml Apfelessig
- 150 ml Apfelsaft
- Saft von einer Zitrone
- 100 g frischen Ingwer
- 2 Zimtstangen
- 2 Sternanis
- 10 Gewürznelken



Zucker, Essig, Apfelsaft und Zitronensaft in einen Topf geben. Ingwer schälen, klein hacken und mit den übrigen Gewürzen hinzufügen. Die Flüssigkeit aufkochen und Kürbiswürfel hinzufügen. Sobald der Kürbis glasig wird, zügig in vorbereitete Twist-Off-Gläser geben und gut verschliessen. Dieses Rezept lässt sich mit verschiedenen Gewürzen beliebig abwandeln.