

Alle Rezepte finden Sie auch unter : [www.oberewanne.ch](http://www.oberewanne.ch)

## Unsere Sortenempfehlung : Karli

Zutaten für 4 Portionen :

|        |                   |
|--------|-------------------|
| ½ kg   | Kürbisfleisch     |
| 200 ml | Essig (Obstessig) |
| 50 ml  | Wein, rot         |
| 250 g  | Zucker            |
| ½      | Zitrone(Schale)   |
|        | Ingwer            |
|        | Zimt              |
|        | Gewürznelken      |



## Zubereitung

Das feste Kürbisfleisch wird in Würfel geschnitten. Den Essig kocht man zusammen mit dem Rotwein und den Gewürzen aus und gießt diese Brühe über die Kürbiswürfel. Nun lässt man alles zugedeckt 24 Stunden ziehen. Am nächsten Tag gibt man den Zucker dazu und lässt den Kürbis auf kleiner Flamme köcheln, bis er glasig ist. Nun muss man die Würfel heiß in Gläser füllen und verschließen.