

Irmgards Bauernladen

Mit besten Grüßen von Mutter Natur

Kürbisrezepte

Gewürzkürbis mit Mandeln und Rosinen

Zubereitungszeit: 1Std.

Zutaten für 4 Personen:

1kg Kürbis (geputzt gewogen), in 2 cm große Würfel geschnitten.
1 TL Salz,
300g Zucker,
1/2 l Weinessig,
1/2 l Apfelwein
1 Stange Zimt,
4 Nelken,
1 kleines Stück Ingwerwurzel, frisch oder getrocknet,
150g Rosinen
150g süße Mandeln, geschält.



Zubereitung:

1. Die Kürbiswürfel mit einem Teelöffel Salz und etwas Zucker bestreuen. 30 Minuten ziehen lassen.
2. Den restlichen Zucker mit Weinessig, Apfelwein, Zimtstange, Nelken und Ingwerwurzel aufkochen. Wenn sich der Zucker gelöst hat, den Kürbis zusammen mit dem entstandenen Saft in den Sud geben. Im offenen Topf zehn Minuten kochen. Rosinen und Mandel zufügen und weitere zehn Minuten kochen.
3. Kürbisstücke, Rosinen und Mandeln mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in heiß ausgespülte Schraubgläser füllen. Den Sud noch einmal aufkochen und durch ein Sieb heiß über den Kürbis gießen. Fest verschließen und kühl und dunkel aufbewahren.

Tipp: als Beilage zu Rindfleisch, Wild und Currygerichten oder als Dessert zu Vanillepudding und Milchreis servieren.

Haltbarkeit: sechs Monate.

Familie Bertrams

Am Birkenbusch 1
41352 Korschenbroich

Tel: 0 21 82 / 5 90 49

www.irmgards-bauernladen.de

info@irmgards-bauernladen.de

Öffnungszeiten:

Montag:	Ruhetag
Dienstag:	10:00 bis 19:00 Uhr
Mittwoch:	10:00 bis 19:00 Uhr
Donnerstag:	10:00 bis 19:00 Uhr
Freitag:	10:00 bis 19:00 Uhr
Samstag:	09:00 bis 16:00 Uhr

Im Januar und Februar ist am
Montag und Dienstag Ruhetag