

Zucchini/Kürbis süßsauer bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

3 mittelgroße Zucchini oder Kürbis, 2 Kaneelstangen, 3 Nelken, 4 Ingwerstückchen, 4 Esslöffel Apfelessig, 1 l Wasser, 4 Esslöffel Zucker.

Die Vorbereitungen:

Zucchini bzw. Kürbis waschen und in kleine Stücke schneiden.(Bei Zucchini darf die Schale dranbleiben)

Die Zubereitung:

Früchte mit den Gewürzen und dem Wasser (so viel Flüssigkeit man wünscht) in einen Topf geben,Zucker und Gewürze nach Geschmack,alles ca 15 - 20 Minuten leicht köcheln (Früchte müssen noch bissfest sein)im Kühlschrank kaltstellen.