

Kürbis

aus: RN, Markt am Donnerstag, Okt 97

1 kg Kürbis
? Zucker
Walnüsse
geschlagene Sahne

Kürbis in Scheiben schneiden, auf ein Backblech legen und mit soviel Zucker bestreuen, daß die Scheiben bedeckt sind. Im Ofen dünsten, bis der Kürbis weich ist. Erkalten lassen, mit Walnüssen bestreuen und mit geschlagener Sahne servieren.

Gemüse, Aufläufe, Kuchen, Kompotte - der Kürbis ist so gutmütig wie er aussieht, und er verträgt sich mit vielerlei Zutaten.

Eingelegte Kürbisse

Kürbisfleisch in Würfel schneiden, in leicht gesalzenem Wasser blanchieren. Pro kg Kürbisfleisch 700 g Zucker, $\frac{1}{4}$ l Wasser, $\frac{1}{2}$ l Essig mit 10 Gewürznelken und 5 Stangen Zimt aufkochen und Kürbisfleisch darin kochen, bis es glasig wird. Abkühlen lassen, am nächsten Tag noch einmal aufkochen. In heiß ausgespülte Gläser füllen. Lösung etwas einkochen und über das Kürbisfleisch geben. Gläser verschließen und 2 Monate ruhen lassen.