

## Notizen

### Kürbis

---

#### **Kompott - süßsauer-**



---

frisch zubereitet  
oder haltbar eingeweckt

Kürbis-Ernte Mitte September,  
danach können sie im Keller noch 2-3 Wochen aufbewahrt werden

**Man benötigt zum Einkochen:**

1 Einwecktopf oder einen Elektroeinwecktopf  
Einweckgläser  
Einweckspangen  
Gummiringe

**Zu Beginn der Einmachzeit müssen**

- alle Einweckgläser gespült werden (evtl. in die Spülmaschine geben).
- Der Einkochtopf, indem die Kürbisse glasig gekocht werden, muss ebenfalls heiß gereinigt werden.
- Auch der Einwecktopf sollte feucht ausgewischt werden.
- Die Gummiringe werden erst kalt abgespült, bevor man sie auf die Einweckgläser legt.
- 

---

**Zutaten für 10 kg geschnittenen Kürbis**

10 Liter Wasser  
2 kg Zucker  
1 1/4 Liter Essig  
15 Gewürznelken  
4 Zimtstangen (1Pck.)  
2 Zitronen

**Gibt ca. 14 Stück 1 ½ L Einweckgläser**

**Kürbis einkochen**

- Der bereits fertig gekochte Kürbis wird nun die Einweckgläser gefüllt.
- Die Gummiringe werden auf den Glasrand gelegt.
- Danach wird das Glas mit dem jeweiligen Deckel verschlossen und mit einer Einweckspange versehen.
- Die Einweckgläser stellt man dann in einen Einkochtopf und schüttet dann kaltes Wasser in den Einkochtopf, bis die Einweckgläser zur Hälfte im kalten Wasser stehen.
- Wenn der **Einkochtopf 80 ° C** erreicht hat, wird er ausgeschaltet (Der Kürbis muss nicht mehr gekocht werden, denn sonst gibt es Brei) und die Gläser bleiben im Topf bis sie etwas abgekühlt sind.
- Dann werden sie mit den Klammern zum Abkühlen auf ein Handtuch gestellt und mit einem weiteren zugedeckt.
- Am nächsten Tag entfernt man die Klammern und prüft, ob die Gläser verschlossen sind.

Der Kürbis sollte dann kühl und halbdunkel aufbewahrt werden. Er ist ca. 1 Jahr haltbar. Nach so einer langen Aufbewahrungszeit kann es sein, dass der eingeweckte Kürbis nicht mehr seine gelbe, glasige Farbe hat, sondern weißlich, durchsichtig aussieht. Dieser Kürbis ist noch essbar, hat aber seinen Geschmack verloren.

(Kürbis, der nicht eingekocht wird, kann im Kühlschrank 4 Tage aufbewahrt werden.)

**1 kleinerer, mittlerer oder großer Kürbis  
mit einem Gewicht von 2 kg bis zu 20 kg,  
gibt ca. 1 kg bis zu 17 kg geschnittenen Kürbis**  
(3 1/2 kg geschnittenen Kürbis gibt ca. 7  
1-Liter-Einweckgläser Kompott)

**Pro kg Kürbis**

|         |                   |
|---------|-------------------|
| 1 Liter | Wasser            |
| 100 ml  | Essig             |
| 200 g   | Zucker            |
| 2-3     | Gewürznelken      |
| 1/4—1/2 | Zimtstange        |
| 2       | Scheiben Zitronen |

**1 1/2 kg bis 2 kg (2 1/4 kg) geschnittenen Kürbis**

|         |              |
|---------|--------------|
| 2 Liter | Wasser       |
| 200 ml  | Essig        |
| 440 g   | Zucker       |
| 3       | Gewürznelken |
| 1/2     | Zimtstange   |
| 1/2     | Zitrone      |

**3 1/2 bis 4 kg geschnittenen Kürbis**

|         |              |
|---------|--------------|
| 4 Liter | Wasser       |
| 500 ml  | Essig        |
| 1 kg    | Zucker       |
| 8       | Gewürznelken |
| 1       | Zimtstange   |
| 1       | Zitrone      |

4 1/2 bis 5 kg (5 1/4 kg) geschnittenen Kürbis

5 Liter Wasser  
3/4 Liter Essig  
1200 g Zucker  
9 Gewürznelken  
2 Zimtstangen  
1 Zitrone

6 1/2 bis 7 kg (7 1/4 kg) geschnittenen Kürbis

7 Liter Wasser  
700 ml Essig  
1300 g Zucker  
14 Gewürznelken  
1 1/2 Zimtstangen  
1 1/2 Zitrone

9 1/2 bis 10 kg (10 1/4 kg) geschnittenen Kürbis

10 Liter Wasser  
2,5 kg Zucker  
1 1/2 Liter Essig

### Zutaten für 5 kg Kürbis

5 Liter Wasser  
1/2 L Essig  
1 kg Zucker  
8 Gewürznelken  
2 Zimtstangen  
1 Zitrone

- Den Kürbis in Stücke schneiden, abschälen und alles weiche, schwammige wegschneiden.
- Den Kürbis in kleine Würfel schneiden.
- Anschließend den geschnittenen Kürbis kurz in kaltem Wasser waschen.
- Die Zitronen schälen und in Scheiben schneiden und mit den Gewürznelken und den Zimtstangen in einen großen Einmach-Topf geben.
- In einer großen Schüssel Wasser, Zucker und Essig anrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann den Saft über die Kürbistückchen, den Zimtstangen, den Gewürznelken und der Zitrone schütten, den Topf zudecken und ca. 24 Stunden stehen lassen.
- Am nächsten Tag wird der Einmachtopf bzw. Kochtopf mit dem Kürbis auf der Herdplatte, Stufe 8, ca. 3/4 Std. erhitzt, (wenn der Topf groß ist und ca. 12 kg Kürbis enthält, dann kann es bis zu 1 3/4 Stunde dauern, **–in einem Elektroeinkochtopf dauert es 80 Min. bei 90 °-**), bis der Kürbis seine glasige Farbe bekommt. Dann ist er gar und muss abkühlen, bevor er zum Einkochen in die Einweckgläser gefüllt werden kann.