



**Bine's**  
**Kürbisgarten**

Zier- und Speisekürbisse,  
Kolbenhirse, Ziermais

Familie Metzger,  
Bismarckstr. 49 und 51,  
76676 Graben-Neudorf  
Telefon 07256 4306

## Eingelegtes Kürbisgemüse

### Zutaten (für 2 Gläser à 1l Inhalt)

- 1kg Kürbisfleisch ( z.B.Muskatkürbis, langer von Nizza)
- 250 g Zucker
- 1EL Salz
- 250 ml Weißweinessig
- 250 ml Wasser
- 3 Knoblauchzehen
- 4 Zweige Basilikum

### Zubereitung:

1. Das Kürbisgemüse in 3cm große Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und mit Zucker, Salz, Essig, Wasser und den abgezogenen Knoblauchzehen vermischen. Zugedeckt 24 Stunden durchziehen lassen.
2. Am nächsten Tag in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze 10-15 Minuten garen, bis die Kürbisstücke glasig sind. Sofort in die Gläser geben, je 2 Basilikumzweige mit ins Glas geben und fest verschließen.

**Tipp:** An einem dunklen und kühlen Ort aufbewahren!

Guten Appetit !