

Kürbis „Max“ - sauer-süß eingelegt

2 kg Kürbis
500 g Zwiebeln
1 kg Möhren
200 g Zucker
1kg gem. Paprika
 $\frac{1}{2}$ l Apfelsaft
1 l Wasser
1 l Essig
1 TL Salz
2 TL Curry
2 TL Senf
je 1 EL Dill, Pfeffer, Senfkörner
Saft von 2 Zitronen



- Gemüse klein schneiden
- Zucker, Apfelsaft, Wasser, Essig, Zitronensaft und Gewürze aufkochen
- Möhren 3 Minuten darin kochen
- Zwiebeln und Kürbis dazu und weitere 3 Min. kochen
- Paprika zugeben und noch 3 Min. kochen
- In Gläser mit Schraubdeckel füllen, auf den Deckel stellen und abkühlen lassen

Glas hübsch beschriftet, eignet es sich gut als kleines Präsent.

Guten Appetit